IT

PIANI DI COTTURA
DA INCASSO



MODELLO: PI-L II /PD 90, PI-L II /PD/PC/PI-ST 60, PI/PC 70, PFT-70, PF-70, PFT-60, PF-60, PI-45, PI-DOM II, PI-NC30, PC-DOM, PAC 90 – 60 – 30, PD-75

ETICHETTA PRODOTTO

ISTRUZIONI ALL'USO
INSTALLAZIONE
E MANUTENZIONE

IMPORTANTE: CONSERVARE QUESTO MANUALE.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Leggete e seguite tutte le istruzioni prima di usare questo articolo, per prevenire potenziali rischi d'incendio, scosse elettriche, danni personali o danni all'articolo stesso come conseguenza di un utilizzo improprio.

L'apparecchio è costruito in conformità alle Direttiva 2009/142/CE (gas), 2006/95/CE (bassa tensione) e 2004/108/CEE (compatibilità elettromagnetica).

ISTRUZIONI PER IL PIANO DI COTTURA

ACCENSIONE E REGOLAZIONE BRUCIATORE A GAS

Per i modelli con accensione automatica sotto la manopola, posizionare la pentola sopra la griglia del bruciatore. Premere e girare la manopola in senso antiorario, fino alla posizione di Massimo - Stella. Si sentirà il scintillio dell'accensione e poi l'accensione del bruciatore, fig. 01, (tutte le candele del piano di cottura qualora una delle manopole è azionata).
Tenere la manopola premuta fino alla totale accensione del bruciatore. Dopo l'accensione del bruciatore, posizionare la manopola sulla posizione desiderata, fig. 02.

Per i modelli forniti sia di accensione elettronica e di sicurezza, seguire la stessa procedura sopra descritta.
Dovete però tenere premuto la manopola per almeno 5 secondi, onde consentire il necessario riscaldamento della termocoppia. Rilasciare la manopola, dopo di cui il bruciatore deve rimanere accesso.

ATTENZIONE:
1) non immagazzinare e usare benzina od altre sostanze infiammabili nelle vicinanze di questo o qualsiasi articolo.
2) Non usare mai questo articolo per scaldare l'ambiente o stanza.
3) Non ostruire il passaggio di flusso di gas combusti e aria di raffreddamento, bloccando i fori di ventilazione del locale e condotti sull'apparecchiatura. Questo crea un funzionamento anomalo con aumento dell'anidride carbonica a livelli di non sicurezza.
4) L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta la produzione di calore e d'umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina. Mantenere aperte le aperture di aerazione naturale i installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa aspirante).

5) Il continuo uso dell'apparecchiatura potrà necessitare di extra ventilazione, questo può essere risolto aprendo una finestra od aumentando la potenza della cappa aspirante.
6) In caso di auto spegnimento della fiamma, chiudere immediatamente il rubinetto del bruciatore. In presenza di un forte odore di gas, aprire una finestra ed aspettare 5 minuti prima di riaccendere.
7) Controllare che tutte le manopole siano in posizione di zero, prima di provvedere all'allacciamento di gas all'apparecchiatura.
8) Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
9) Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targa dati).
10) Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato e raccostato conformemente alle regole di installazione in vigore. Deve essere dedicata un'attenzione particolare alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.
11) durante l'uso, prestare attenzione a non toccare elementi riscaldanti
12) Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
13) Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
14) i bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio
15) questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
Durante l'uso è opportuno tenere i bambini a distanza.

UTENSILI PER LA COTTURA

Per sfruttare al meglio la cottura, selezionare utensili che abbiano un fondo piatto con un certo spessore, liscio, superfici laterali diritte e che abbiano un diametro conforme al bruciatore da utilizzare.

L'utilizzo d'utensili appropriati riduce il tempo di cottura, minor consumo energetico ottenendo una cottura più uniforme, fig. 03.

Ricordarsi di adoperare utensili con fondo dritto ed impugnatura facile da prendere e che rimanga tiepida. Per evitare scottature, accensione di sostanze infiammabili e trabocchi, non posizionare l'impugnatura verso un altro bruciatore. Posizionarla invece verso il lato esterno o posteriore dell'apparecchiatura. Mai verso la stanza, perché può essere colpita facilmente o presa dai bambini.

NOTE PER L'UTILIZZO DI PENTOLE

Noi raccomandiamo le seguenti misure di pentole per ogni tipo di bruciatore o piastra:

TIPO DI BRUCIATORE	DIAMETRO DELL'UTENSILE
Ausiliario (1.0 kW)	da 8.0 cm a 15.0 cm Ø
Semi-rapido (1.75 kW)	da 15.0 cm a 20.0 cm Ø
Rapido (3.0 kW)	da 20.0 cm a 22.0 cm Ø
Doppio Corona (3500 W)	da 20.0 cm a 22.0 cm Ø
Pesciera (2.9 kW)	max 32.0 cm x 14.0 cm
BTC (3.8 kW)	da 20.0 cm a 22.0 cm Ø
DUAL (1-4.5 kW)	da 20.0 cm a 22.0 cm Ø
Piastra Elettrica (2.0 kW)	da 18.0 cm a 20.0 cm Ø
Piastra Elettrica (1.5 kW)	da 12.0 cm a 15.0 cm Ø

Per le piastre elettriche vedi fig. 03
Per i bruciatori vedi fig.03/A

Note sull'utilizzo dei Bruciatori a gas:

- Un bruciatore tarato correttamente con i fori puliti s'accenderà in pochi secondi. Usando gas naturale la fiamma sarà bluastra con un cono centrale più intenso.
- Con GPL, la presenza di lievi punte gialle sonno accettabili. Questo è normale e perciò non è necessario effettuare una taratura.
- In caso che la manopola sia girata velocemente dalla posizione di Massimo a Minimo, la fiamma potrebbe spegnersi. Particolarmente se il bruciatore è freddo. In tal caso, seguire quanto descritto nel capitolo Taratura del Minimo.
- La fiamma non deve superare il bordo del fondo dell'utensile.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA E CURA

ATTENZIONE: Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio. Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la superficie e parti del piano di cottura.

Spegnere i bruciatori ed elementi riscaldanti e poi aspettare il raffreddamento dei componenti prima di toccarli o pulirli. Prestare maggiore attenzione alle griglie di cottura.
Pulire il piano di cottura con cautela. Attenzione ad evitare bruciature da vapore nel caso in cui una spugna umida o pezza, usata per la pulizia di residui, vengano a contatto con una superficie calda. Inoltre, certi detersivi creano fumi nocivi a contatto con superfici calde.

PULIZIA BRUCIATORI

Togliere le parti smontabili ed immergerle in acqua calda saponata per circa 10 minuti. In caso di forti incrostazioni, queste possono essere rimosse usando una spugna non abrasiva, e poi risciacquare assicurandosi che tutti i fori siano liberi di residui. Vedere fig. 04.
ATTENZIONE: Dopo aver pulito il bruciatore doppia corona, posizionare il bruciatore in modo coretto; figura “A” posizione corretta, figura “B” posizione incorretta. Vedere fig. 05.

PULIZIA SUPERFICIE

Utilizzare una pezza umida con detersivo non abrasivo, e poi utilizzare una pezza soffice asciutta per asciugare la superficie. In caso di forti incrostazioni, adoperare una spugna di plastica o similare con acqua calda e aceto.

A causa di una crescente presenza di nuovi prodotti per la pulizia ogni anno nel mercato, non è possibile stabilire un elenco di prodotti adatti alla pulizia di questa cucina. Leggete accuratamente l’istruzione del produttore per verificare che il detersivo possa essere utilizzato. Inoltre, per verificare il detersivo, basta applicare su una piccola e nascosta zona della cucina un po’ di prodotto. Strofinare leggermente ed osservare che la superficie non sia stata graffiata o scolorita. Questo è particolarmente importante in superfici con smalto porcellanato, lucide, verniciate e in plastica.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Per una qualsiasi delle seguenti anomalie di funzionamento è richiesto l’intervento di un tecnico specializzato:
- Fiamme con punte gialle.
- fuliggine sul fondo della pentola.
- Difficoltà nell’accensione del bruciatore.

- Bruciatore non rimane acceso.
- Spegnimento del bruciatore.
- Difficoltà a girare i rubinetti.

NOTE:
Controllare regolarmente il corretto funzionamento dei rubinetti, termostati e commutatori.
In caso di funzionamento anormale di questi elementi, bisogna immediatamente mettersi in contatto col più vicino centro d'assistenza tecnica qualificato.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVISO:
L'INSTALLAZIONE ED ASSISTENZA TECNICA DEVONO ESSERE EFFETTUATE SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO.
LEGGERE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA IN QUESTO MANUALE PRIMA DELL'UTILIZZO DEL PRODOTTO.
ERRATA INSTALLAZIONE, REGOLAZIONE, TARATURA, MANUTENZIONE, ASSISTENZA, ED USO PUÒ CAUSARE DANNI SERI ALLE PERSONE E COSE.

Questo prodotto deve essere installato come previsto dal Manuale d'Installazione del produttore in conformità alle norme nazionale e regolamenti locali vigenti.
ATTENZIONE: In nessun caso usare il piano di cottura per riscaldare l'abitazione o ambiente dove si trova.

DIMENSIONI PER L'INSERIMENTO

Le rispettive dimensioni esterne e d'incasso sono indicate nella fig. 06 (06A: PI-L II 90 / PD-90, 06B: PI 70 / PC 70, 06C: PI-L II 60 / PD 60 / PC 60 / PI-ST 60, 06D: PFT-70, 06E: PF-70, 06F: PFT-60, 06G: PF-60
06H: PI-DOM II, 06I: PI-NC30 / PC-DOM, 06L: PAC 30, 06M: PAC 60, 06N: PAC 90. 06P: PI-45, 06S: PD-75
Importante: Tutti i mobili di cucina a livello domestico devono essere protetti con materiale ignifugo secondo quanto richiesto dalle Normative Europee.

POSIZIONARE IL PIANO DI COTTURA

Non posizionare il piano di cottura in zone soggette a corrente d'aria, come in prossimità di una finestra. Questi forti flussi d'aria possono ostruire o disturbare il flusso dei gas di combustione e ventilazione.

Procedere con l'apertura per l'incasso del piano di lavoro. Seguire rispettive dimensioni d'incasso indicati nelle fig. 06.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA AL PIANO DI LAVORO

A corredo troverete un kit contenente materiale sigillante e staffe di fissaggio. Predisporre il cordone sigillante su tutto il perimetro del foro d'incasso del piano di lavoro. Vedere fig. 07. Il materiale sigillante evita infiltrazione di liquido all'interno del foro d'incasso.
NOTE: Non usare silicone od altro tipo d'incollante per il fissaggio del piano di cottura al mobile. Il piano di cottura deve essere facile da rimuovere in caso d'intervento tecnico.
Per i Piani di Cottura d'appoggio tipo la serie PAC, non è necessario che questo sia fissato al piano di lavoro. Però bisogna praticare un foro sul piano di lavoro di circa dia. 40 mm nella zona posteriore destra del piano di cottura per il passaggio del tubo per l'alimentazione gas e cavo elettrico per l'alimentazione elettrica.

STAFFE DI FISSAGGIO AL PIANO DI LAVORO

Prima dell'inserimento del piano di cottura nel foro d'incasso del piano lavoro, bisogna posizionare le staffe di fissaggio, fornite a corredo, sui fori per le viti di fissaggio come indicato in fig. 08B. Posizionare ed inserire la linguetta guida della staffa nel taglio di guida della staffa sul coperchio inferiore. Avvitare la vite di fissaggio, sufficiente per tenere la staffa in posizione e permettere lo spostamento trasversale. Tenere le staffe spinte verso l'interno del piano durante l'inserimento del piano di cottura al foro d'incasso. Quando il piano di cottura sia stato inserito nel foro d'incasso, spostare le staffe verso l'esterno al di sotto del piano lavoro, come indicato in fig. 08B. Dopodiché, fissare le staffe avvitando le vite di fissaggio, fino che trova una modesta resistenza, controllare che il piano sia fissato fermamente. Avvitare le viti in modo eccessivo può provocare danni al piano di cottura. Dopo d'aver fissato il paino di cottura, rimuovere eccesso di materiale sigillante usando un taglierino, vedere fig. 09.

INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA CON UN CASSETTO MOBILE SOTTOSTANTE

Rimuovere il cassetto del mobile e procedere all'installazione del piano di cottura come indicato qui sopra. Dopodiché, applicare una barriera, tipo una

tavola di legno o altro tipo, tra il cassetto del piano di cottura e il cassetto del mobile. Assicurarsi una distanza d'almeno 5 mm d'aria tra la superficie inferiore del cassette del piano di cottura e la superficie della barriera, per permettere il passaggio d'aria. Questa barriera serve ad evitare Danni alle cose e persone in caso di tocco accidentale del coperchio inferiore del piano di cottura.

VENTILAZIONE

La locazione della cucina deve presentare una Ventilazione Maggiorata secondo quanto richiesto dal D.M. del 21/041993. Tale ventilazione deve garantire il corretto scambio dei gas di combustione, circolo d'aria e mantenere la temperatura di lavoro nei limiti di sicurezza.

TARGHETTA O ETICHETTA PRODOTTO

L'etichetta prodotto si trova sotto sul cassetto inferiore. Una seconda etichetta è posizionata sulla copertina del libretto d'istruzione.

COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL PIANO COTTURA

SICUREZZA ELETTRICA

IMPORTANTE: Il piano cottura deve essere installato da personale qualificato e specializzato. Assicurarsi che il piano di cottura sia stato installato e messo a massa in modo corretto.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE: Assicurarsi che la corrente elettrica sia stata tolta prima dell'installazione del piano cottura.
Il funzionamento avviene in corrente alternata Mono-Fase 220-230-240 V~ 50/60 Hz, utilizzando cavo flessibile
Per il collegamento diretto alla rete elettrica è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
Tutti i modelli sono muniti di cavo flessibile senza spina. La spina deve essere idonea al carico elettrico del prodotto e deve rispettare le normative vigenti.

ATTENZIONE:
Il cavo elettrico deve essere tenuto fisso alla morsettiera col fissa cavo, in modo tale che non si possa sfilare. Inoltre, il cavo elettrico non deve passare o venire a contatto con superfici calde che possano danneggiare il cavo stesso. Vedere fig. 10. Per Piani 4 Elettrico, vedere fig. 10A.

MESSA A TERRA

IMPORTANTE: L'installazione, collegamento elettrico e messa a terra del sistema elettrico devono rispettare i requisiti degli Standard Europei.
AVVISO: Questo elettrodomestico richiede collegamento di messa a terra per la Vostra protezione ad eventuali cortocircuiti o dispersione elettrica. Deve essere collegato ad un'appropriata presa elettrica.

ATTENZIONE:
SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI PRESTARE ASSISTENZA TECNICA AL PRODOTTO.

In caso che il cavo elettrico deve essere sostituito, è necessario procedere come indicato di seguito:
-Chiudere la valvola alimentazione gas e scollegare il cavo elettrico.
-Togliere il piano di cottura dal piano di lavoro allentando le staffe di fissaggio.
-Scollegare tubo alimentazione gas dal piano di cottura.
-Aprire coperchio della morsettiera di collegamento elettrico, fig. 10 e per Piani 4 Elettrico fig. 10A.
-Svitare la staffa di bloccaggio cavo ed allentare viti di fissaggio terminali del cavo.
-Collegare terminali del nuovo cavo elettrico ai rispettivi terminali della morsettiera. Assicurarsi che il terminale di Terra, giallo-verde, deve essere più lungo di 20 mm degli altri terminali.
-Il nuovo cavo elettrico deve essere bloccato, dalla staffa di bloccaggio, in modo tale che questo non possa scivolare fuori. Il cavo elettrico non deve passare vicino o essere in contatto con zone calde che possano danneggiare il cavo stesso.

In caso di sostituzione del cavo elettrico, assicurarsi l'uso di un cavo elettrico certificato secondo Normative Europee e che sia idoneo alle caratteristiche tecniche del prodotto. Tipo H05 RR-F 3 x 0.75 per tutti i piani gas, o Tipo H05 RR-F 3 x 1.5 per tutti i piani misti gas-piastra elettrica e Domino elettrico, o Tipo H05 RR-F 3 x 2.5 per il piano 4 piastre elettriche.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ A CAUSA DI ERRATA INSTALLAZIONE, REGOLAZIONE, ALTERAZIONE, MANUTENZIONE O UTILIZZO DEL PRODOTTO CHE CAUSINO DANNI SERI A COSE E PERSONE.

COLLEGAMENTO ALLA RETE GAS

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili (vedi targa apparecchio).

Collegamento alla rete gas: (seguire lista controllo cui di seguito)

SOLO UN TECNICO ADDESTRATO O UN INSTALLATORE D'APPARECCHIATURE A GAS DEVE FARE IL COLLEGAMENTO ALLA RETE GAS.

Prove di tenuta deve essere condotta dall'installatore secondo istruzioni in sezione (g).

a) Una valvola a sfera per gas deve essere installata tra la rete gas parete e piano, in una posizione accessibile. Utilizzare un tubo d'acciaio inossidabile flessibile a norma per collegamento rete gas e cucina.
b) Prestare attenzione che il tubo di collegamento ed i vari raccordi siano privi di oggetti estranei come sporco, schegge, etc. Questi particolari possono finire all'interno del tubo rampa danneggiando la rubinetteria della cucina.
c) Spegnere tutte le fiamme pilota e chiudere le rispettive valvole gas d'altre apparecchiature a gas.
d) Chiudere la valvola gas principale rete gas.
e) Procedere all'installazione della cucina alla rete gas.
f) Riaprire la valvola principale della rete gas, dopo di che procedere a riaccendere le fiamme pilota di altre apparecchiature a gas.
g) Applicare una soluzione d'acqua saponata sulle giunture dei nuovi collegamenti gas per verificare la tenuta gas. Aprire la valvola sfera a monte dell'apparecchiatura a gas: in caso di presenza di bolle d'aria, stringere leggermente ancora il componente di collegamento fino a fermare la perdita. Poi, rifare la prova di tenuta.
   AVVISO: NON USARE MAI FIAMMA VIVA PER LA VERIFICA DELLE PERDITE GAS. AL TERMINE DELLA PROVA TENUTA, PULIRE SOSTANZE RESIDUE SULLA SUPERFICIE.
e) Rimuovere residui di polistirolo d'imballaggio utilizzato per tenere in posizione i bruciatori durante il trasporto.

CONVERSIONE GAS

Tutte le cucine presentano i rispettivi kit d'iniettori ricambio per il gas Naturale e GPL. Verificare l'etichetta prodotto per ottenere tipo di gas di taratura di produzione. Per invertire gli iniettori leggere le seguenti istruzioni e regolazione della portata minima.

SOSTITUZIONE INIETTORI GAS SUI BRUCIATORI
Per sostituire gli iniettori é sufficiente svitare l'iniettore sul bruciatore utilizzando una chiave esagono da 7 mm. (fig. 04). Avvitare nuovo iniettore. Leggere la tabella tecnica cucina per riferimento numero d'iniettore per tipo di gas.

ASSISTENZA TECNICA E PEZZI DI RICAMBIO

Nel caso che la vostra cucina abbia bisogno di assistenza tecnica e/o pezzi di ricambio, contattare il rivenditore o il centro di assistenza tecnica autorizzato. Per cortesia, trasmettere i dati completi del prodotto che si trovano sull'etichetta prodotto, tipo numero di serie, modello, etc.

TARATURA RUBINETTO GAS PER PORTATA MINIMA

La taratura della portata minima in caso di cambio tipo gas: In posizione di minimo la fiamma deve essere stabile e non si deve spegnere quando si va dal massimo al minimo e viceversa. L'altezza della fiamma in posizione di minimo è di circa 3 mm.

Per tarare il minimo: Accendere il bruciatore da tarare e farlo funzionare per alcuni minuti, posizionare l'indice manopola in posizione di minimo. Rimuovere la manopola e, a seconda del modello, introdurre un mini cacciavite nel foro centrale dell'alberino (figura 11) chiudere o aprire la vite di regolazione tenendo bloccato l'alberino stesso o, raggiungere la vite posta lateralmente al gambo del rubinetto passando con il cacciavite attraverso il foro sul piano (figura11A).

NOTA: Tutte le regolazioni devono essere realizzate solo da personale qualificato e autorizzato.

DATI PIANO DI COTTURA A GAS ED ELETTRICO

Bruciatore	kW	Press. Gas Nat. / But. / Prop.		Iniettore (mm) Nat. / But. / Prop.		by-pass (mm)	
		G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31
BTC	3.8	20	30/37	1.35	0.98	reg.	0.65
DUAL	1 - 4.5	20	30/37	.72 / 2x1.02	.46 / 2x66	reg.	0.35 / 0.65
Pesciera	2.9	20	30/37	1.20	0.85	reg.	0.65
Doppia Corona	3.5	20	30/37	1.35	0.90	reg.	0.65
Rapido	3.0	20	30/37	1.16	0.85	reg.	0.46
Semi-Rapido	1.75	20	30/37	0.97	0.65	reg.	0.35
Ausiliario	1.0	20	30/37	0.72	0.50	reg.	0.35

Piastra Ø 180 2.0 a 230 V
Piastra Ø 120 1.5 a 230 V

DIMENSIONI ESTERNA DEL PIANO DI COTTURA, Fig. 6

Serie	Larghezza	Altezza	Profondità
PI-L II 90 / PD 90	864	30 -76	510
PI 70 / PC 70	760	30 -76	510
PI-ST / PI-L II 60 / PD 60 / PC 60	585	30 -76	510
PI-DOM / PI-DOM II / PC-DOM	305	30 -76	510
PFT-70 / PF-70	700	41 / 34	510
PFT-60 / PF-60	580	41 / 34	510
PAC 60	900	115	588
PAC 30	600	115	588
PAC 30	325	115	588
PI-45	450	40	510
PD-75	750	40	510

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ CIVILE E PENALE SE L’ALLACCIAMENTO NON VIENE ESEGUITO SECONDO LE NORME VIGENTI E QUANTO INDICATO DA QUESTO MANUALE D’ISTRUZIONI.

Questo prodotto rispetta i requisiti prescritti dalle Normative Europee in vigore.



FIGURE

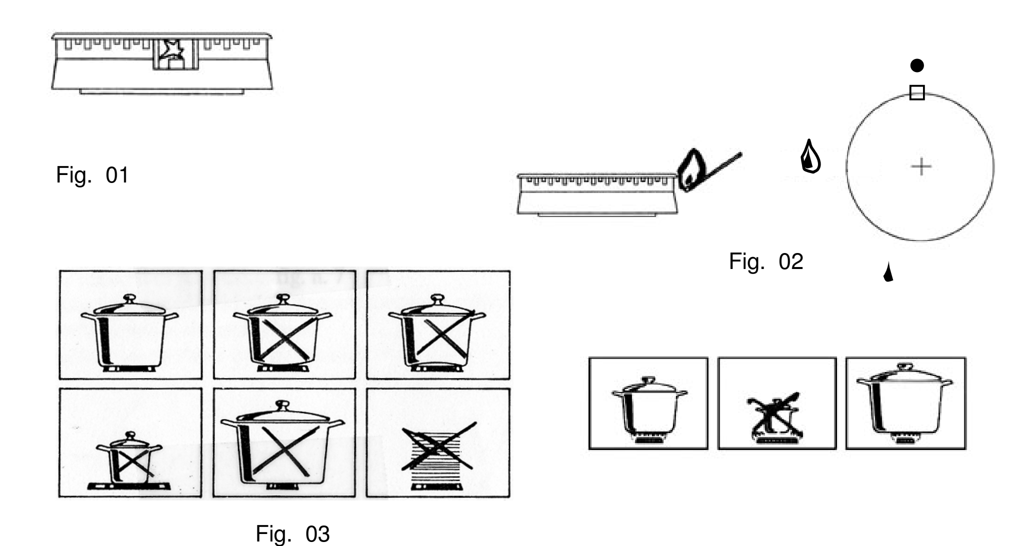


Fig. 01

Fig. 02

Fig. 03

CAPPUCCIO

CORPO BRUCIATORE

CANDELA

INIETTORE

TERMOCOPPIA

COPPA PORTA INIETTORE

Fig. 04

A

B

Fig. 05

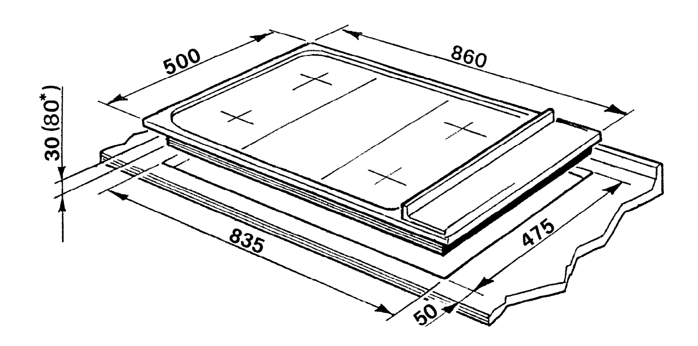


Fig. n° 06A

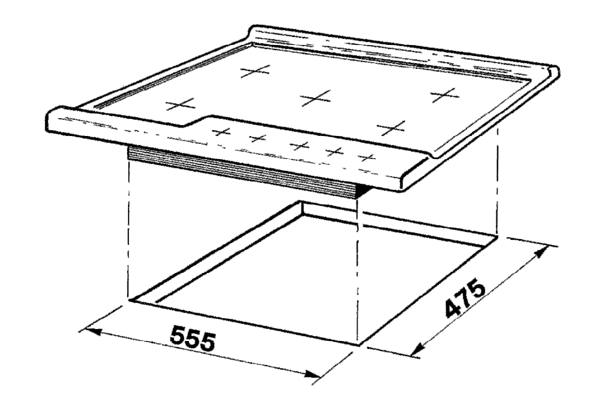


Fig. n° 06B

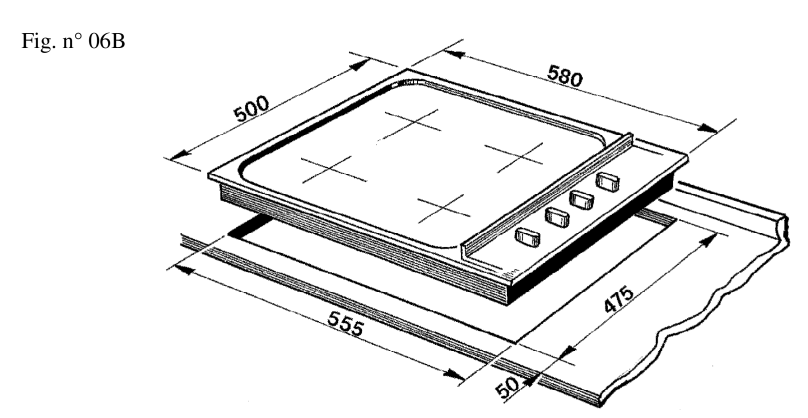


Fig. n° 06C

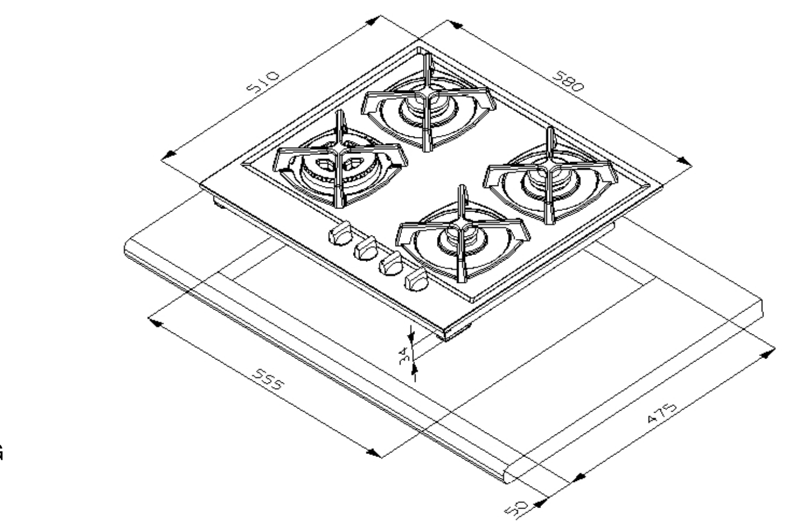


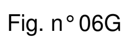
Fig. n° 06D

Fig. n° 06E

Fig. n° 06F






Fig. n° 06G

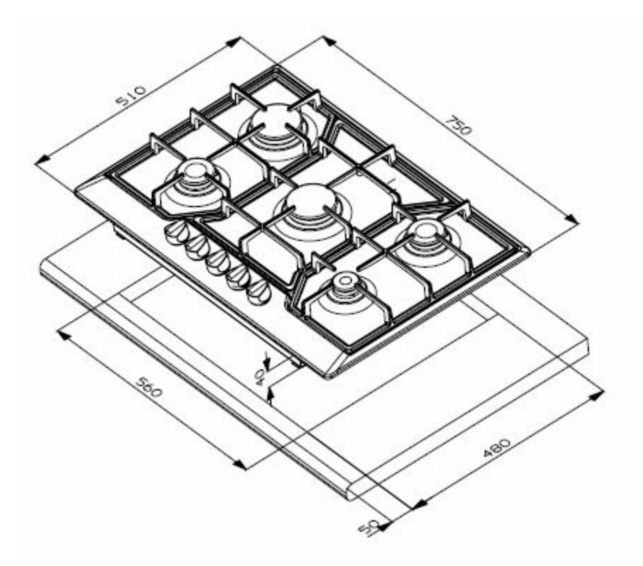


Fig. n° 06S

Fig. n° 06H

Fig. n° 06I

PAC30

Fig. n° 06L

Fig. n° 06M

PAC60



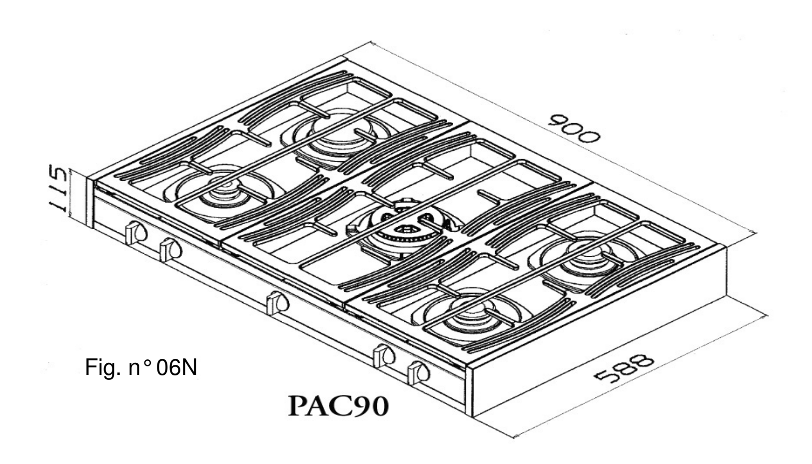


Fig. n° 06N

PAC90

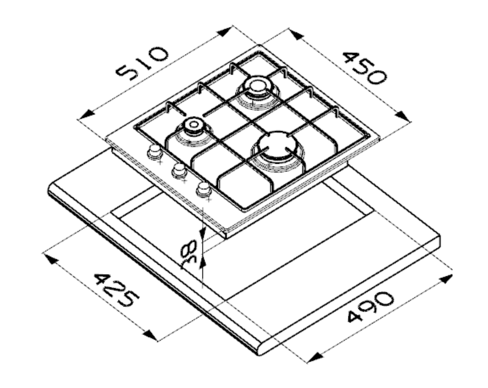


Fig n° 06P

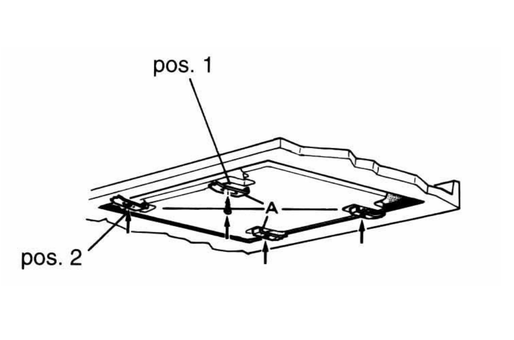


Fig. n°08B

O

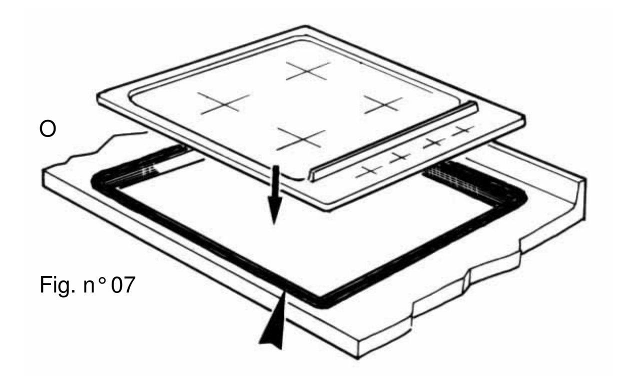


Fig. n° 07

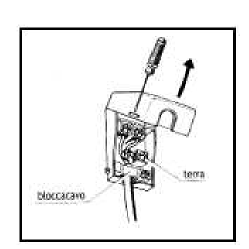


Fig. n°10



Fig. n°09

A

1	2	3	4	5	⏚

L N ⏚

V 230 AC 50 Hz

A

1	2	3	4	5	⏚

L1 L2 N ⏚

V 400 2N AC 50 Hz

A

1	2	3	4	5	⏚

L1 L2 L3 N ⏚

V 400 3N AC 50 Hz

Fig. n°10A

Fig. n°11A

Fig. n°11

VITE REGOLAZIONE

VITE REGOLAZIONE

EN

BUILT-IN
HOBS



MODEL: PI-L II /PD 90, PI-L II /PD/PC/PI-ST 60, PI/PC 70, PFT-70, PF-70, PFT-60, PF-60, PI-45, PI-DOM II, PI-NC30, PC-DOM, PAC 90 – 60 – 30, PD-75

ETICHETTA PRODOTTO

INSTRUCTIONS FOR USE
INSTALLATION
AND MAINTENANCE

IMPORTANT: KEEP THIS MANUAL HANDY FOR FUTURE REFERENCES.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow all the instructions before using this item
to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the item itself as a result of improper use.

The appliance is manufactured in compliance with Directive 2009/142/EC (Gas Appliance Directive),
2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility).

INSTRUCTIONS FOR THE HOB

GAS BURNER IGNITION AND ADJUSTMENT

For models with the automatic ignition below the knob, position the pot on the burner grill. Push and turn the knob anticlockwise to the maximum position - star.
You will hear the ignition spark and then the burner ignite, Fig. 01, (all glow plugs on the hob if one of the knobs is actuated). Keep the knob pressed until the burner has completely ignited. After igniting the burner, turn the knob to the desired position, Fig. 02.

For models equipped with both electronic and safety ignition, follow the same procedure described above.
In order to give the thermocouple the necessary heating, hold the knob down for at least 5 seconds. Release the knob, after which the burner must remain lit.

ATTENTION:
1) Do not store or use petrol and other flammable substances in the vicinity of this or any item.
2) Never use this item to heat the room or the premises.
3) Do not obstruct the burned gases and cooling air flow by blocking the ventilation holes of the room and ducts on the appliance. This creates anomalous functioning with an increase of carbon dioxide to unsafe levels.
4) The use of a gas cooking appliance involves the production of heat and humidity in the place where it is installed. Make sure to guarantee good ventilation in the kitchen. Keep the natural airing vents open and install a mechanical ventilation device (cooker hood).
5) Continued use of the appliance may require extra ventilation; this can be solved by opening a window or increasing the cooker hood power.

6) Should the flame switch off by itself, immediately turn off the burner knob. If there is a strong odour of gas in the room, open the window and wait 5 minutes before re-igniting.
7) Make sure that all the knobs are in the zero position before connecting the appliance to the gas mains.
8) Before installing, verify that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment state of the appliance are compatible.
9) The adjustment conditions of this appliance are specified on the label (or on the data plate).
10) This appliance is not connected to a combustion product evacuation device. This must be installed in compliance with the applicable installation rules. Particular attention must be paid to the relevant provisions governing ventilation.
11) During use, take care not to touch heating elements
12) Accessible parts may become hot during use.
13) This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical ability as well as limited range of motion or inexperienced people without any specific knowledge, unless supervision or instructions to use the appliance are provided by a person responsible for their safety.
14) Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
15) This device can be used by children ages 8 and up and people with reduced physical, sensory or mental ability or inexperienced people without any specific knowledge, provided they are supervised or have been instructed on how to safely use the appliance and understand the risks involved.
Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
During use, children should be kept at a safe distance.

COOKING UTENSILS

To make the most of cooking, select utensils having a flat, smooth bottom with a given thickness, straight sides and a diameter consistent with the burner to use.

The use of appropriate tools reduces cooking time and energy consumption, resulting in more even cooking, Fig. 03.
Remember to use tools with a straight bottom and easy-to-hold handle that stays cool. To avoid burns, ignition of flammable substances and spills, do not position the handle towards another burner. Instead, position it towards the outer or rear side of the appliance. Never towards the room, because it can be easily hit or reached by children.



NOTES FOR THE USE OF POTS
We recommend the following pot sizes for each type of burner or hot plate:

BURNER TYPE	UTENSIL DIAMETER
Auxiliary (1.0 kW)	from 8.0 cm to 15.0 cm Ø
Semi-rapid (1.75 kW)	from 15.0 cm to 20.0 cm Ø
Rapid (3.0 kW)	from 20.0 cm to 22.0 cm Ø
Double Crown (3500 W)	from 20.0 cm to 22.0 cm Ø
Fish kettle (2.9 kW)	max. 32.0 cm x 14.0 cm
BTC (3.8 kW)	from 20.0 cm to 22.0 cm Ø
DUAL (1-4.5 kW)	from 20.0 cm to 22.0 cm Ø
Power plate (2.0 kW)	from 18.0 cm a 20.0 cm Ø
Power plate (1.5 kW)	from 12.0 cm a 15.0 cm Ø

For the electric plates see Fig. 03
For the burners, please see Fig. 03/A

Notes on the use of gas burners:
- A properly calibrated burner with clean holes will ignite in a few seconds. Using natural gas, the flame will be bluish with a more intense central cone.
- With LPG, the presence of slight yellow tips are acceptable. This is normal, and no calibration is therefore necessary.
- In the event the knob is turned quickly from the maximum to minimum position, the flame might go out. Especially if the burner is cold. In this case, follow the instructions in the Calibration of the Minimum chapter.
- The flame must not exceed the edge of the utensil bottom.

MAINTENANCE AND CLEANING

CLEANING AND CARE

ATTENTION: Do not clean the appliance using steam cleaners.
Do not use rough abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the surface and parts of the hob.

Switch off the burners and heating elements and then wait for the components to cool before touching or cleaning them. Pay the utmost attention to the cooking grills.
Clean the hob with caution. Be careful to avoid scalding from steam in case a wet sponge or cloth, used for cleaning residues, comes into contact with a hot surface. Moreover, certain detergents generate noxious fumes when in contact with hot surfaces.

BURNER CLEANING

Remove the detachable parts and soak them in warm soapy water for about 10 minutes. In case of tough deposits, these can be removed using a non-abrasive sponge, and then rinsing, making sure all the holes are residue-free. See Fig. 04.
ATTENTION: After cleaning the double crown burner, position the burner correctly; Figure "A" correct position, figure "B" incorrect position. See Fig. 04.

SURFACE CLEANING

Use a damp cloth with a non-abrasive cleaning product, and then dry the surface with a soft dry cloth. In case of tough deposits, use a plastic sponge or similar with hot water and vinegar.

Due to an increasing presence of new cleaning products on the market every year, it is not possible to establish a list of items suitable to clean this cooker. Please read the manufacturer's instructions carefully to check whether the cleaning product can be used. In addition, to check the cleaning product, just apply some product on a small hidden area of the cooker. Rub gently and make sure the surface has not been scratched or discoloured. This is particularly important in surfaces with porcelain enamel as well as polished, painted or plastic surfaces.

OPERATING ANOMALIES

For any of the following operating anomalies, the intervention of a skilled technician is required:
- Flames with yellow tips.
- Soot on the bottom of the pan.
- Difficulty igniting the burner.
- Burner does not remain on.
- Burner goes out.
- Difficulty turning the knobs.

NOTES:
Regularly check the correct functioning of the taps, thermostats and switches.
In case of abnormal operation of these elements, you must immediately contact the nearest Technical Assistance Centre.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING:
INSTALLATION AND TECHNICAL ASSISTANCE MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL ONLY
READ THE SAFETY INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE USING THE PRODUCT.
IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, CALIBRATION, MAINTENANCE, ASSISTANCE, AND USE CAN CAUSE SERIOUS DAMAGE TO PEOPLE AND PROPERTY.

This product must be installed as indicated in the manufacturer's Installation Manual, in compliance with the national and local regulations in force.
ATTENTION: Do not use the hob to heat the premises or the room where it is located.

INSERTION DIMENSIONS

The appropriate outer and built-in dimensions are shown in Fig. 06 (06A: PI-L II 90 / PD-90, 06B: PI 70 / PC 70, 06C: PI-L II 60 / PD 60 / PC 60 / PI-ST 60, 06D: PFT-70, 06E: PF-70, 06F: PFT-60, 06G: PF-60
06H: PI-DOM II, 06I: PI-NC30 / PC-DOM, 06L: PAC 30, 06M: PAC 60, 06N: PAC 90. 06P: PI-45, 06S: PD-75
Important: All household kitchen units must be protected using fire-resistant material as required by European Regulations.

POSITIONING THE HOB

Do not position the hob in areas subject to air flows, such as near a window. Strong air currents can obstruct or disturb the flow of combustion and ventilation gases.
Proceed with the opening for the built-in worktop. Follow the relevant built-in dimensions shown in Fig. 06.

SECURING THE HOB TO THE WORKTOP

A kit containing sealing material and fixing brackets is provided together with the appliance. Prepare a sealing bead around the entire perimeter of the worktop built-in hole. See Fig. 07. The sealant prevents liquid infiltration into the built-in hole.

NOTES: Do not use silicone or any other type of bonding agent to secure the hob to the cabinet. The hob must be easy to remove in the event of technical servicing.
For PAC range hobs, it is not necessary to secure them to the worktop. But a hole with a diameter of about 40 mm must be drilled on the worktop in the rear right section of the hob for the passage of the gas supply pipe and power supply cord.

WORKTOP FIXING BRACKETS

Before placing the hob into the worktop built-in hole, the fixing brackets - supplied in the kit - must be fitted on the fixing screws holes, as shown in Fig. 08B.
Position and insert the bracket guide tab into the bracket guide cut on the bottom cover. Tighten the fixing screw enough to hold the bracket in position and allow transverse movement. Hold and push the brackets inwards with respect to the top, when placing the hob into the built-in hole. When the hob is inserted in the built-in hole, move the brackets to the outside, below the worktop, as shown in fig. 08B. After that, secure the brackets by tightening the fixing screws until slight resistance is met; then check that the top is secure. Excessively tightening the screws may cause damage to the hob.
After securing the hob, remove excess sealant using a cutter, see Fig. 09.

INSTALLING THE HOB WITH A CABINET DRAWER UNDERNEATH

Remove the cabinet drawer and proceed with the installation of the hob as indicated above. After that, apply a barrier, such as a wooden board or other type, between the hob drawer and the cabinet drawer. Ensure an air distance of at least 5 mm between the lower surface of the hob drawer and the barrier surface, to allow air to flow. This barrier helps to prevent damage to people or property in the event the bottom cover of the hob is accidentally touched.

VENTILATION

The cooker location must feature greater ventilation as required by M.D. dated 21/04/1993. Such ventilation must guarantee a correct exchange of combustion gases and air circulation, as well as maintain the work temperature within the safety limits.

IDENTIFICATION PLATE OR PRODUCT LABEL

The product label is located under the bottom drawer. A second label is positioned on the cover of the instructions manual.



ELECTRIC HOB CONNECTION

ELECTRICAL SAFETY

IMPORTANT: The hob must be installed by qualified and skilled personnel. Make sure the hob is installed and earthed properly.

ELECTRICAL CONNECTION

ATTENTION: Make sure the electric current has been disconnected prior to installing the hob.
Functioning takes place in single-phase alternating current 220-230-240 V~ 50/60 Hz, using flexible cable.
For direct connection to the mains, it is necessary to provide a device guaranteeing disconnection from the mains with a contact opening distance which allows for complete disconnection in overvoltage category III conditions, in accordance with the installation rules.
All models are fitted with a flexible cable without plug. The plug must be suitable for the electric load of the product and comply with the current regulations.
ATTENTION:
The power cord must be kept secured to the terminal box by a cable gland, so that it cannot come out. In addition, the power cord must not pass through or come into contact with hot surfaces that may damage the cord itself. See Fig. 10. For Electric Hobs with 4 burners, see Fig. 10A.

EARTHING

IMPORTANT: The installation, wiring and earthing of the electric system must meet European Standard requirements.
WARNING: For your protection, this household appliance requires an earthing connection against any short circuits or electrical dispersion. Therefore, it must be connected to an appropriate electric socket.

ATTENTION:
DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE CARRYING OUT TECHNICAL ASSISTANCE ON THE PRODUCT.

In case the power cord needs replacing, proceed as follows:
-Close the gas supply valve and disconnect the power cord.
-Remove the hob from the worktop by loosening the fixing brackets.
-Disconnect the gas supply pipe from the hob.
-Open the cover of the junction box, Fig. 10 and, for Electric Hobs with 4 burners, Fig. 10A.



-Unscrew the cable locking bracket and loosen the fixing screws of the cable terminals.
-Connect the terminals of the new power cord to the corresponding terminals of the terminal block. Make sure the yellow-green earth terminal is longer than the other terminals by 20 mm.
-The new power cord must be blocked by the locking bracket in such a way that it cannot slip out. In addition, the power cord must not pass near or come into contact with hot areas that may damage the cord itself.

In case of replacement of the power cord, make sure a certified power cord is used in accordance with the European Standards in force, and that it is suitable for the technical features of the product.
Type H05 RR-F 3 x 0.75 for all gas hobs, or type H05 RR-F 3 x 1.5 for all mixed hobs (gas + electric hot plate) and electric Domino hobs, or type H05 RR-F 3 x 2.5 for hobs with 4 electric hot plates.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY FOR ANY IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, MAINTENANCE OR USE OF THE PRODUCT THAT MAY CAUSE SERIOUS DAMAGE TO PEOPLE AND PROPERTY.

CONNECTION TO THE GAS MAINS

Before installing, verify that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment state of the appliance are compatible (see appliance plate).

Connection to the gas mains: (follow the check list below)

ONLY A TRAINED TECHNICIAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE CONNECTION TO THE GAS MAINS.

Tightness tests must be carried out by the installer as per the instructions in section (g).

a) A gas ball valve must be installed between the gas mains wall and the hob, in an accessible position. Use a flexible stainless steel pipe suitable for the gas mains and cooker connection.
b) Make sure that the connection pipe and various fittings are free of foreign matter such as dirt, splinters, etc. These particles can get inside the ramp pipe, damaging the cooker fittings.



c) Turn off all the pilot flames and close the gas valves of other gas appliances.
d) Close the gas valve of the primary gas mains.
e) Proceed with the installation of the cooker to the gas mains.
f) Re-open the main valve of the gas mains, then proceed to re-ignite the pilot flames of other gas appliances.
g) Apply a solution of soapy water on the joints of the new gas connections to check for gas soundness. Open the ball valve upstream of the gas appliance: In the presence of air bubbles, gently re-tighten the connection component until the leak is stopped. Then, repeat the gas soundness test. **WARNING: NEVER USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS. AT THE END OF THE SOUNDNESS TEST, CLEAN ANY RESIDUAL SUBSTANCES ON THE SURFACE.**
e) Remove any residue of the polystyrene packaging used to hold the burners in place during transport.

GAS CONVERSION

All cookers are provided with exchange injector kits for Natural Gas and LPG. Check the product label to know the standard calibration gas type. To reverse the injectors, read the following instructions and those concerning the adjustment of the minimum flow rate.

REPLACING INJECTORS ON GAS BURNERS

To replace the injectors, simply unscrew the injector on the burner using a 7 mm hex key. (Fig. 04) Screw in the new injector.
Read the cooker technical table to obtain the injector reference number by gas type.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

In case your cooker requires after-sales technical assistance and/or spare parts, contact the dealer or nearest authorised technical assistance centre. Please send full details of the product, which can be found on the product label, such as serial number, model, etc.

GAS TAP CALIBRATION FOR MINIMUM FLOW RATE

Calibration of the minimum flow rate if the type of gas is changed: In the minimum position, the flame must be stable and not go out when going from maximum to minimum, and vice-versa. The height of the flame in the minimum position must be about 3 mm.



To calibrate the minimum flow rate: Turn on the burner to be calibrated and let it burn for a few minutes, then turn the knob indicator to the minimun position. Remove the knob and, depending on the model, insert a mini screwdriver into the shaft central hole (Figure 11); tighten or loosen the adjusting screw while holding the shaft itself steady, or reach the screw located laterally to the knob stem passing with the screwdriver through the hole on the hob (Figura11A).

NOTE: All adjustments must be made by qualified and authorised personnel only.

GAS AND ELECTRIC HOB DATA

Burner	kW	Press. Gas Nat. / But. / Prop.		Injector (mm) Nat. / But. / Prop.		by-pass (mm)	
		G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31
BTC	3.8	20	30/37	1.35	0.98	reg.	0.65
DUAL	1 - 4.5	20	30/37	.72 / 2x1.02	.46 / 2x66	reg.	0.35 / 0.65
Fish kettle	2.9	20	30/37	1.20	0.85	reg.	0.65
Double Crown	3.5	20	30/37	1.35	0.90	reg.	0.65
Rapid	3.0	20	30/37	1.16	0.85	reg.	0.46
Semi-Rapid	1.75	20	30/37	0.97	0.65	reg.	0.35
Auxiliary	1.0	20	30/37	0.72	0.50	reg.	0.35

Plate Ø 180 2.0 a 230 V
Plate Ø 120 1.5 a 230 V

HOB EXTERNAL DIMENSIONS, Fig. 6

Range	Width	Height	Depth
PI-L II 90 / PD 90	864	30 -76	510
PI 70 / PC 70	760	30 -76	510
PI-ST / PI-L II 60 / PD 60 / PC 60	585	30 -76	510
PI-DOM / PI-DOM II / PC-DOM	305	30 -76	510
PFT-70 / PF-70	700	41 / 34	510
PFT-60 / PF-60	580	41 / 34	510
PAC 60	900	115	588
PAC 30	600	115	588
PAC 30	325	115	588
PI-45	450	40	510
PD-75	750	40	510

THE MANUFACTURER DECLINES ALL CIVIL AND CRIMINAL LIABILITY IF THE CONNECTION IS NOT MADE IN ACCORDANCE WITH THE STANDARDS IN FORCE AND AS DESCRIBED IN THIS INSTRUCTIONS MANUAL.

This product meets the requirements required by current European regulations.

FIGURES

Fig. 01

Fig. 02

Fig. 03/A

Fig. 03

CAPPUCCIO

CORPO BRUCIATORE

CANDELA

INIETTORE

TERMOCOPPIA

COPPA PORTA INIETTORE

A

B

Fig. 04

Fig. 05

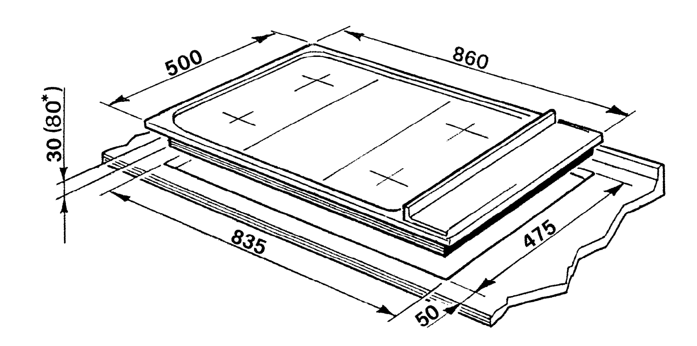


Fig. 06A

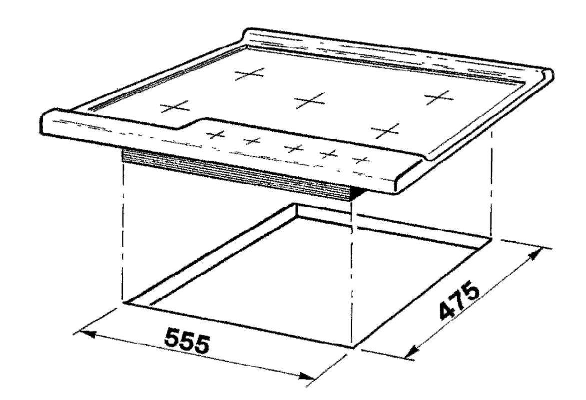


Fig. 06B

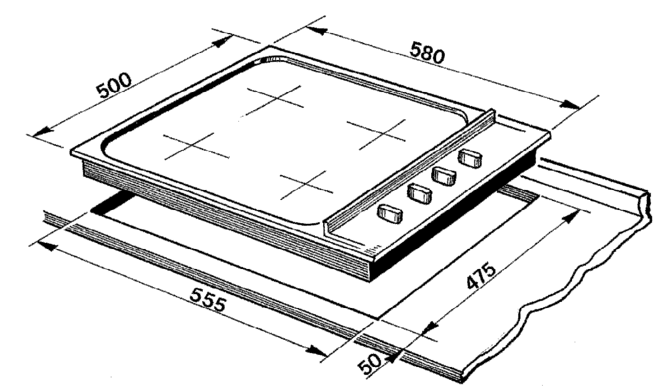


Fig. 06C

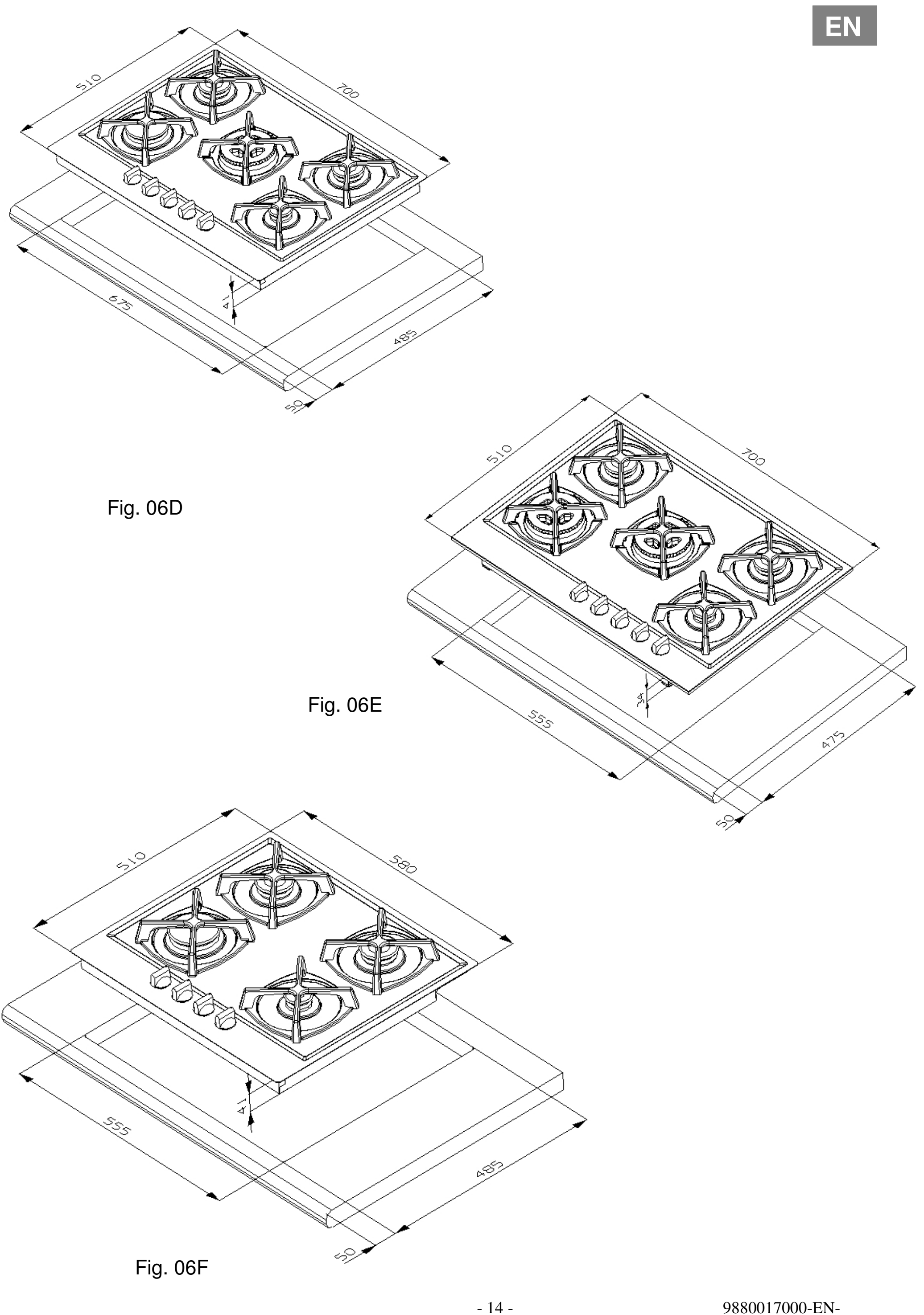


Fig. 06D

Fig. 06E

Fig. 06F

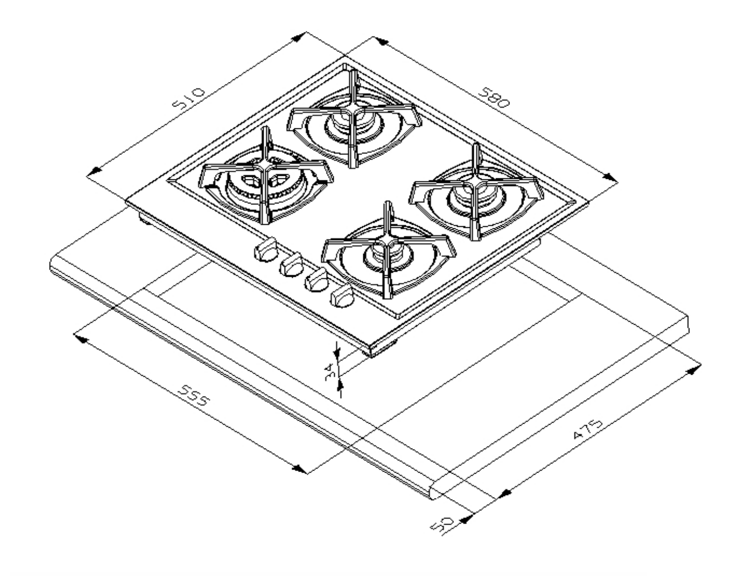


Fig. 06G

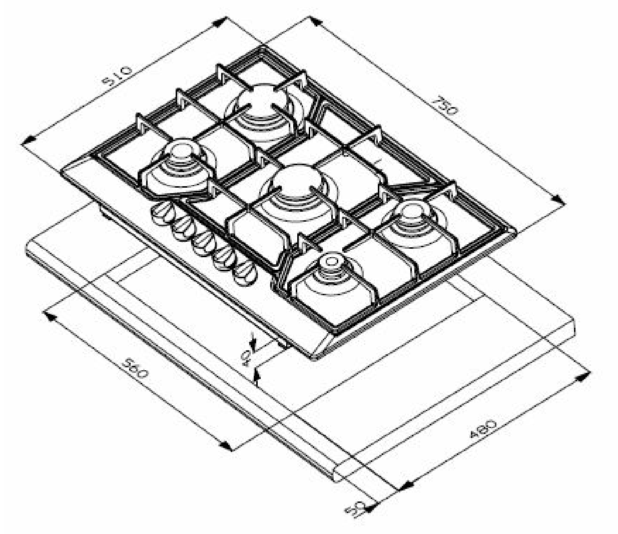


Fig. 06S

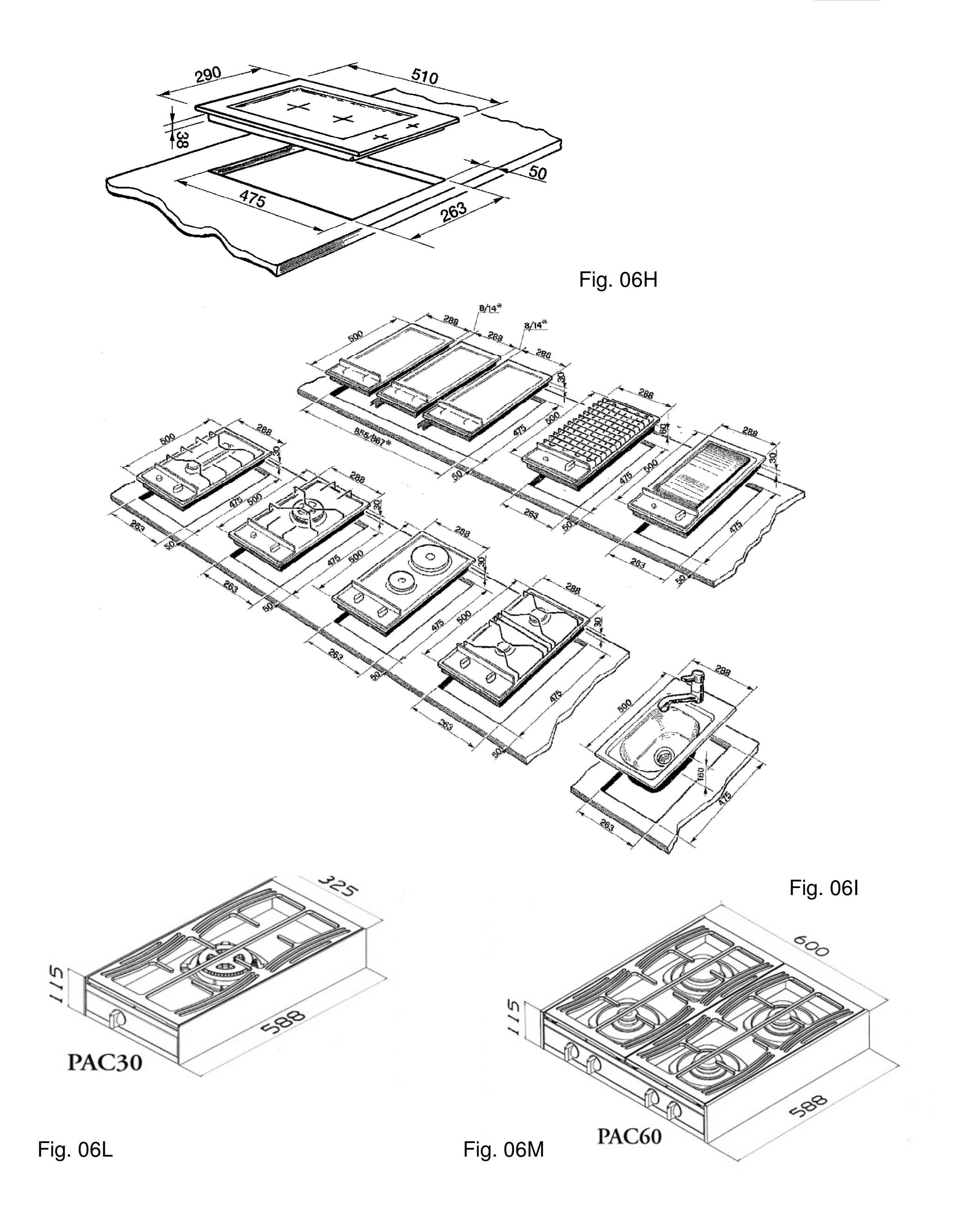


Fig. 06H

Fig. 06I

Fig. 06L

Fig. 06M



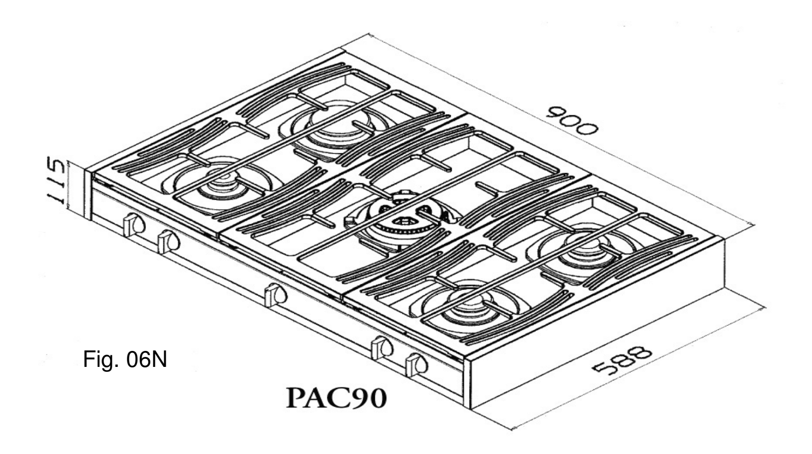


Fig. 06N

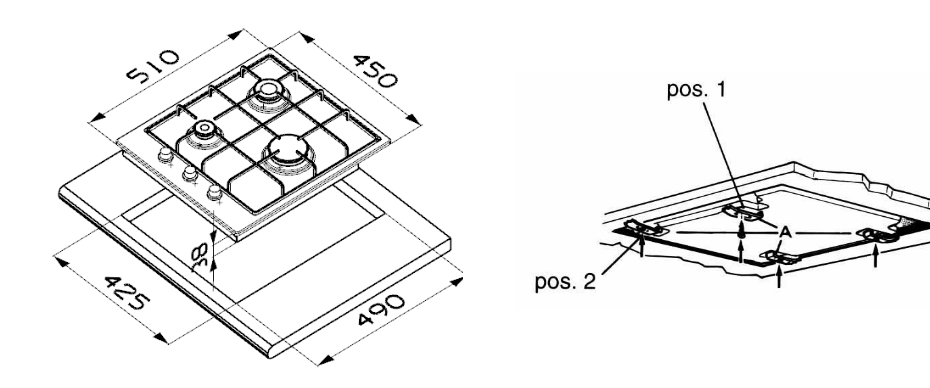
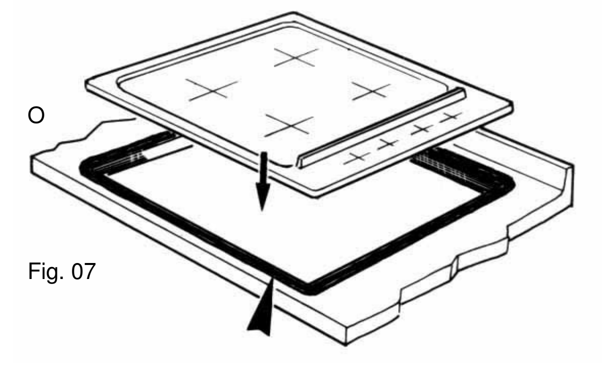


Fig. 06P

Fig. 08B



O

Fig. 07

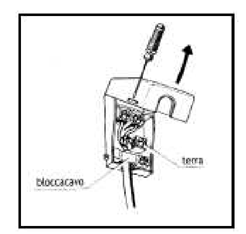


Fig. 10

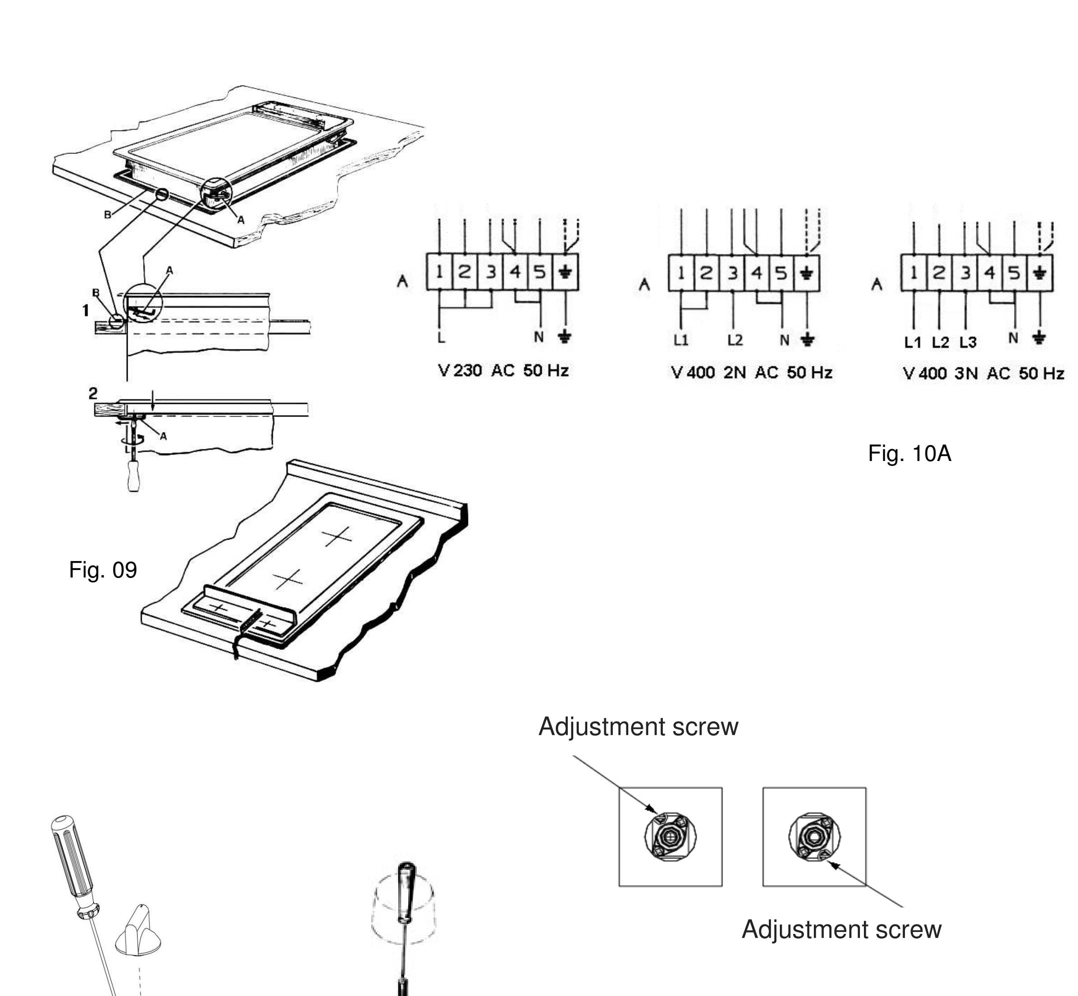


Fig. 09

Fig. 10A

Fig. 11A

Fig. 11



B
A
1
2

شكل 09

AC 50 Hz
V 400 2N AC 50 Hz
V 400 3N AC 50 Hz

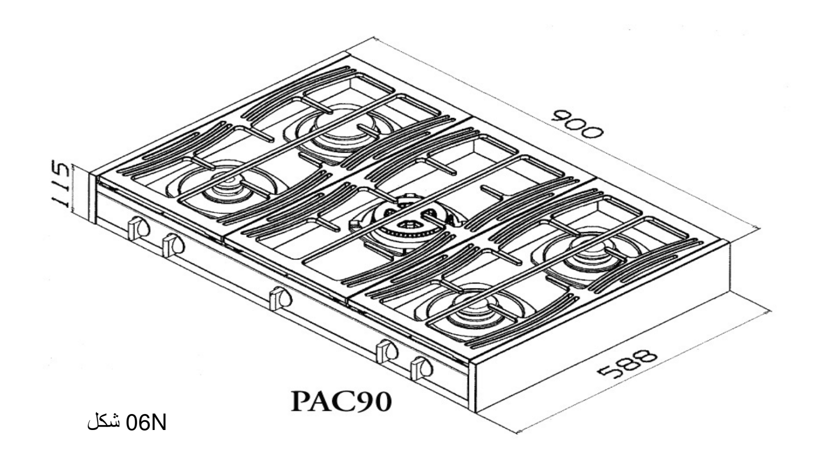
شكل 10A

برغي الضبط

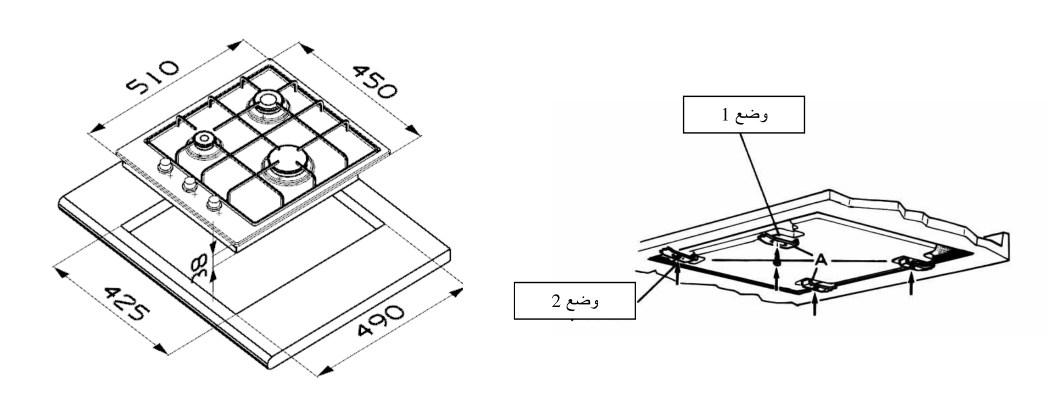
برغي الضبط

شكل 11A

شكل 11



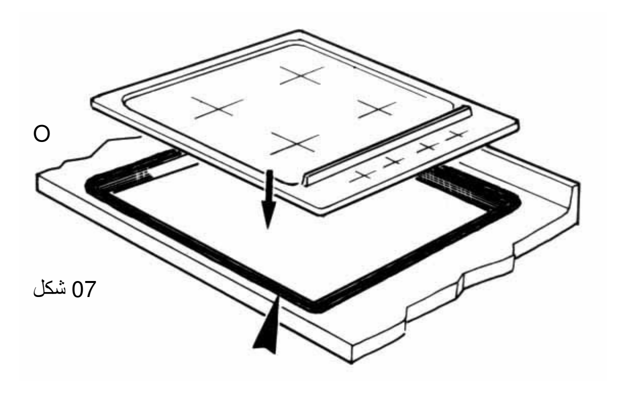
شكل 06N



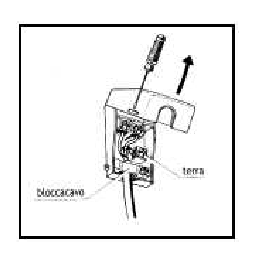
شك ل 06P

شكل 08B





شكل 07



10شكل

شكل 06H

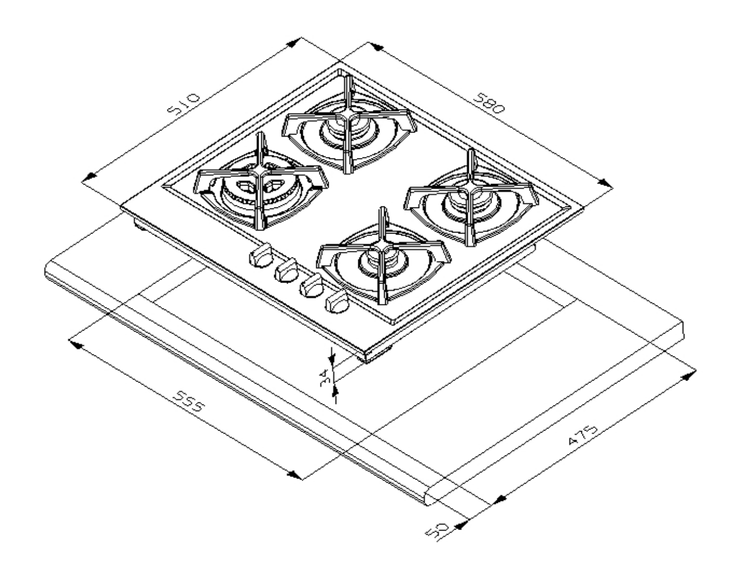
شكل 06I

PAC30

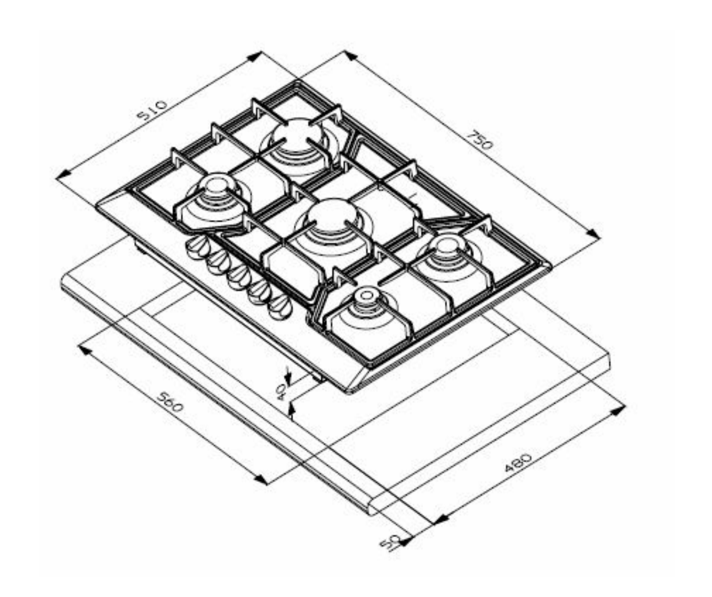
PAC60

شكل 06L

شكل 06M



شكل 06G



شكل 06S

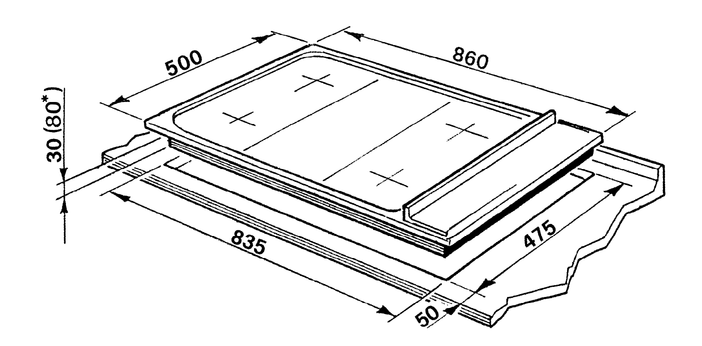


شكل 06D

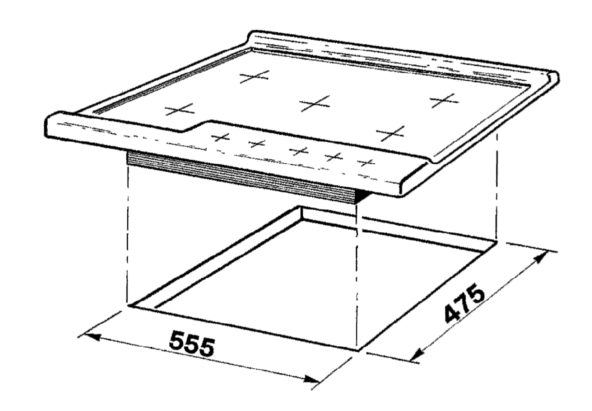
شكل 06E

شكل 06F

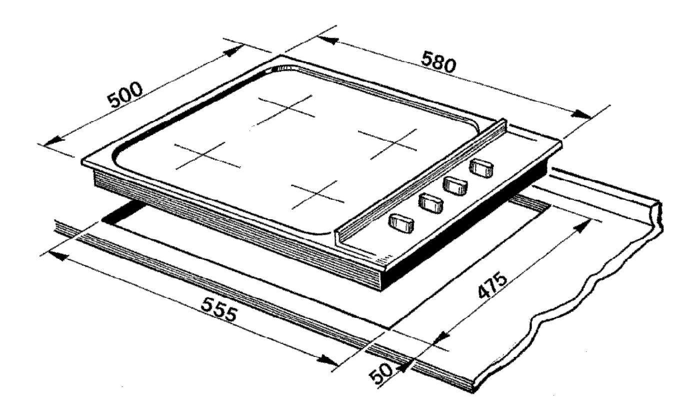




شكل 06A



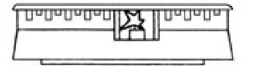
شكل 06B



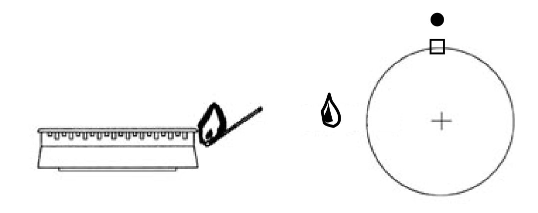
شكل 06C



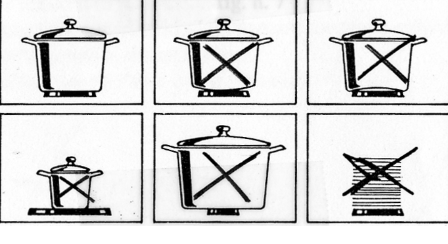
الأشكال



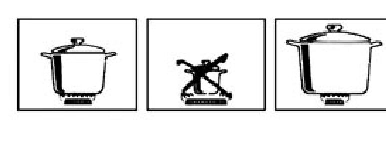
شكل 01



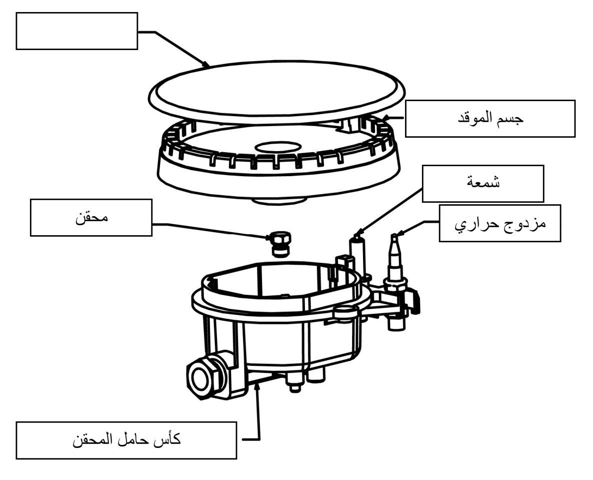
شكل 02



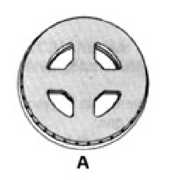
شكل 03/A

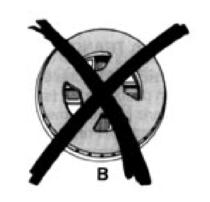


شكل 03/A



شكل 04





شكل 05



بيانات موقد الطهي المسطح الذي يعمل بالغاز

موقد	ك وات	ضغط الغاز طبيعي / بوتان / بروبان		المحقن (مم) طبيعي / بوتان / بروبان		ممر فرعي (مم)	
		G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31
BTC	3.8	20	37/30	1.35	0.98	مضبوط	0.65
ثنائي Dual	1 - 4.5	20	37/30	1.02×2/72	66×2/46	مضبوط	0.65/0.35
بيضاوي	**2.9**	20	37/30	1.20	0.85	مضبوط	0.65
ثنائي التاج	**3.5**	20	37/30	1.35	0.90	مضبوط	0.65
سريع	**3.0**	20	37/30	1.16	0.85	مضبوط	0.46
نصف سريع	**1.75**	20	37/30	0.97	0.65	مضبوط	0.35
مساعد	**1.0**	20	37/30	0.72	0.50	مضبوط	0.35

لوحة 180Ø 2.0 230 V

لوحة 120Ø 1.5 230 V

الأبعاد الخارجية لموقد الطهي المسطح، شكل 6

سلسلة	عرض	ارتفاع	عمق
PI-L II 90 / PD 90	864	30 -76	510
PI 70 / PC 70	760	30 -76	510
PI-ST / PI-L II 60 / PD 60 / PC 60	585	30 -76	510
PI-DOM / PI-DOM II / PC-DOM	305	30 -76	510
PFT-70 / PF-70	700	41 / 34	510
PFT-60 / PF-60	580	41 / 34	510
PAC 60	900	115	588
PAC 30	600	115	588
PAC 30	325	115	588
PI-45	450	40	510
PD-75	750	40	510

تخلى الشركة المصنعة مسئوليتها المدنية أو الجنائية تماماً في حالة ما تمت عملية التوصيل بصورة مخالفة ومغايرة لما هو محدد ومعمول به في هذا الشأن أو في حالة مخالفة لما ورد في كتيب التعليمات والإرشادات هذا.

يلبى هذا المنتج جميع المتطلبات والمواصفات المنصوص عليها من قبل القواعد والقوانين الأوروبية المعمول بها في هذا المجال.



g) قم بوضع محلول مكون من الماء والصابون على أطراف وصلات الغاز الجديدة للتأكد من عدم وجود أي تسرب للغاز. افتح صمام الغاز الذي به ذراع فتح وغلق الموجود فوق الجهاز الذي يعمل بالغاز: في حالة وجود فقاعات هواء، قم بشد عنصر التوصيل مرة أخرى برفق حتى تتوقف عملية التسرب. ثم قم بعد ذلك بتكرار تجربة الكشف عن وجود أي تسرب.
تنبيه: لا تستخدم أبداً شعلات اللهب للتأكد من عدم وجود تسريبات للغاز. بعد الانتهاء من فحص الكشف عن التسرب، قم بتنظيف وإزالة المواد الموجودة على الأسطح.

e) قم بإزالة بقايا بوليسترين التغليف والصندقة المستخدم للمحافظة على شعلات المواقد في مكانها أثناء عمليات النقل.

التحويل إلى استخدام نوعية أخرى من الغاز

تحتوى جميع المطابخ على مجموعات مناسبة من الحواقن المستخدمة مع الغاز الطبيعي أو مع غاز البترول المسال GPL. افحص الملصق التعريفي للجهاز للحصول على نوعية الغاز التي تم معايرة الجهاز عليها لحظة إنتاجه. للقيام بعملية تحويل حواقن الغاز، اقرأ التعليمات والإرشادات التالية وعملية الضبط والمعايرة على الحد الأدنى من القوة التشغيلية.

استبدال حواقن الغاز على شعلات المواقد

لاستبدال حواقن الغاز يكفي أن تقوم بفك المحقن من على الموقد عن طريق استخدام مفتاح سداسي 7 مم. (شكل 04). قم بتركيب وتثبيت المحقن الجديد.
اقرأ الجدول الفني الخاص بالمطبخ للاسترشاد عن رقم المحقن لكل نوع من الغاز.

الدعم الفني وقطع الغيار

في حالة أن مطبخكم يحتاج إلى خدمة الدعم الفني و\أو قطع الغيار، يجب الاتصال بوكيل التوزيع أو بمركز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني المصرّح له.
من فضلكم، يجب نقل البيانات الكاملة الخاصة بالجهاز خاصتكم الموجودة على الملصق التعريفي بالجهاز، مثل الرقم التسلسلي والموديل...الخ.

معايرة صمام الغاز من أجل الحد الأدنى من القوة التشغيلية

عملية الضبط والمعايرة على الحد الأدنى من القوة التشغيلية في حالة تغيير نوعية الغاز: في الوضعية التشغيلية الدنيا، يجب أن تكون الشعلة ثابتة ولا يجب أن تنطفئ عند التحويل من القوة التشغيلية القصوى إلى القوة التشغيلية الدنيا ولا العكس. يبلغ ارتفاع الشعلة عندما تكون في الوضعية التشغيلية الدنيا حوالي 3 مم.

لضبط ومعايرة الجهاز على القوة التشغيلية الدنيا: قم بإشعال شعلة الموقد المطلوب معايرته وضبطه ثم اجعله يعمل لبضع دقائق، ضع مؤشر المقبض على وضعية القوة التشغيلية القصوى. انزع المقبض و، وفقاً للموديل، أدخل مفك براغي صغير داخل الفتحة الوسطى الموجودة في منتصف محور التحريك (شكل 11)، ثم قم بغلق أو فتح مسمار البراغي الخاص بالضبط مع الإبقاء على غلق محور التحريك نفسه أو، حاول الوصول إلى مسمار البراغي الوجود جانبياً على جسم الصمام وذلك بالمرور بمفك البراغي عبر الثقب الموجود على السطح (شكل A 11).

ملحوظة: يجب أن تتم جميع عمليات الضبط والمعايرة فقط وحصرياً على يد طاقم عمل مؤهل ومصرّح له القيام بذلك.



- قم بفك دعامة تثبيت الكابل ثم قم بإرخاء براغي التثبيت الطرفية التي تثبت الكابل.
- قم بتوصيل أطراف الكابل الجديد في الأطراف المقابلة لها في لوحة قواطع وموصلات التيار. تأكد من أن الطرف الأرضي، الأصفر-الأخضر، يجب أن يكون أطول بمقدار 20 مم من باقي الأطراف الأخرى.
- يجب تثبيت كابل توصيل التيار الجديد، من خلال مشبك التثبيت، بالشكل الذي يمنع انزلاق هذا الكابل للخارج.
يجب ألا يمر كابل توصيل التيار الكهربي على الأسطح الساخنة أو يلامسها لأن ذلك يمكن أن يتسبب في ضرر وتلف الكابل نفسه.

في حالة استبدال كابل توصيل التيار الكهربي، يجب التأكد من استخدام كابل تيار مُسجل وأصلي وفقاً للتوجيهات الأوروبية وكما يجب أن يكون مناسباً للخصائص والمواصفات الفنية للمنتج المستخدم معه. نوعية H05 RR-F 3 x 0.75 لجميع مواقد الغاز، أو نوعية H05 RR-F 3 x 1.5 لجميع الأنواع المخلوطة غاز- صفائح كهربائية و Domino كهربي، أو نوعية H05 RR-F 3 x 2.5 لموقد الطهي 4 صفائح كهربائية.

تخلى الشركة المصنعة للمطبخ مسئوليتها بأي شكل من الأشكال عن أضرار أو تلفيات خطيرة قد تصيب الأشخاص أو الأشياء قد تنتج عن عملية تركيب خاطئة أو عن سوء في عمليات المعايرة أو الضبط أو التعطيل أو الصيانة أو إساءة الاستخدام.

التوصيل بشبكة الغاز

قبل القيام بعملية التركيب، تأكد من أن الشروط والحالات المحلية الخاصة بتوزيع الغاز (الطبيعي أو ضغط الغاز) تتوافق وحالة ضبط ومعايرة الجهاز (انظر لوحة بيانات الجهاز).

التوصيل بشبكة الغاز: (اتبع قائمة التحكم التي ستأتي فيما يلى)

يجب فقط وحصرياً أن تتم عملية التوصيل بشبكة الغاز على يد فني مدرب على هذه التوصيلات أو على يد فني تركيب هذه الأجهزة.

يجب أن تتم تجارب تماسك وثبات التوصيلات على يد فني التركيب ووفقاً للتعليمات والإرشادات الواردة في القسم (g) .

a) يجب تركيب صمام كروي للغاز بحيث يتم وضعه بين شبكة الغاز الموجودة في الحائط وبين الموقد، في مكان سهل الوصول إليه. استخدم أنبوب مرن من الصلب الغير قابل للصدأ والأكسدة مطابق للمواصفات من أجل عملية توصيل الغاز بالمطبخ.
b) انتبه جيداً لعدم وجود أية أجسام غريبة كالاتساخات أو الشظايا ...الخ داخل أنبوب التوصيل وباقي الوصلات. يمكن لهذه البقايا الصغيرة أن تنتهي في داخل أنبوب الدفع مما قد يتسبب في ضرر وتلف صمام المطبخ.
c) قم بإطفاء جميع شعلات بدء التشغيل ثم قم بغلق صمامات الغاز الخاصة بالمعدات الأخرى التي تعمل بالغاز.
d) قم بغلق صمام الغاز الرئيسي الموجود على شبكة الغاز.
e) ابدأ في تركيب المطبخ وتوصيله بشبكة الغاز.
f) اعد فتح صمام الغاز الرئيسي الموجود على شبكة الغاز، بعد ذلك ابدأ في إعادة إشعال شعلات بدء التشغيل الخاصة بالمعدات الأخرى التي تعمل بالغاز.



لوحة بيانات الجهاز وملصقه التعريفي

يوجد الملصق التعريفي تحت الدرج السفلى للجهاز. يوجد ملصق تعريفي آخر للجهاز على غطاء كتيب التعليمات والإرشادات.

توصيل المطبخ بالتيار الكهربي

الأمن الكهربي

هـــــام: يجب تركيب المطبخ من قبل طاقم عمل مؤهل ومتخصص في هذا المجال. تأكد من أن موقد الطهي المسطح قد تم تركيبه ووضعه بالشكل الصحيح.

التوصيل بالتيار الكهربي

انتبه!: تأكد من فصل التيار الكهربي بشكل تام قبل البدء في عملية تركيب المطبخ.
تتم عملية التشغيل بتيار متردد أحادى الطور 220-230-240 فولت ~ 50\60 هرتز، باستخدام كابل مرن.
من الضروري لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربي استخدام جهاز يضمن إمكانية فصل التيار عن الجهاز، مع وجود مسافة فتح اتصال كافية تسمح بفصل التيار بشكل تام في حالات وجود حمل زائد من الدرجة III، وفقاً لقواعد ومعايير التركيب.
تم تزويد جميع الموديلات بكابل تيار مرن دون قابس تيار. يجب أن يكون قابس التيار مناسباً لحمولة التيار الخاصة بالمنتج ويجب أن يتوافر فيه المواصفات والمعايير المعمول بها في هذا الشأن.
انتبه!
يجب أن يبقى كابل توصيل التيار الكهربي مثبتاً في لوحة قواطع وموصلات التيار باستخدام مثبت الكبلات، بالشكل الذي لا يسمح بنزعه بسهوله. إضافة إلى ذلك يجب ألا يمر كابل توصيل التيار الكهربي على الأسطح الساخنة أو يلامسها لأن ذلك يمكن أن يتسبب في ضرر وتلف الكابل نفسه. انظر الشكل رقم 10. بالنسبة للمواقد 4 الكهربائية، انظر الشكل A10.

الطرف الأرضي

هـــــام: يجب أن تراعي وتلبي عمليات التركيب والتوصيل الكهربي والطرف الأرضي لنظام التغذية بالتيار كل المتطلبات والمعايير القياسية الأوروبية.
تنبيه: يتطلب هذا الجهاز المنزلي عملية توصيل بطرف أرضي وذلك لحمايتكم من أية ماسات كهربائية أو أي تبدد أو فقدان في الطاقة الكهربائية. يجب أن يتم توصيله باستخدام مقبس تيار مناسب.

انتبه:
قم بفصل التيار الكهربي نهائياً عن الجهاز قبل القيام بأية عملية إصلاح أو صيانة.

في حالة ضرورة استبدال كابل توصيل التيار الكهربي، يصبح من الضروري القيام بذلك عن طريق إتباع ما يلي:
- أغلق صمام توصيل الغاز ثم قم بفصل كابل توصيل التيار الكهربي.
- قم بنزع موقد الطهي المسطح عن سطح التركيب الموجود عليه، وذلك بإرخاء خطافات ودعامات التثبيت.
- افصل أنبوب توصيل الغاز عن موقد الطهي المسطح.
- افتح غطاء لوحة قواطع وموصلات التيار شكل 10، وبالنسبة للمواقد 4 الكهربائية، انظر الشكل 10 A .



لا تضع موقد الطهي المسطح في المناطق المعرضة لتيارات الهواء مثل الأماكن القريبة من النوافذ. يمكن لتيارات الهواء المتدفق القوية أن تعيق أو تمنع تدفق غاز الاحتراق كما قد تمنع التهوية.
ابدأ بعملية الفتح لتثبيت سطح العمل. اتبع أبعاد هيكل التركيب المحددة في الشكل 06.

تثبيت موقد الطهي المسطح على سطح التركيب

ستجدون مع الجهاز مجموعة تحتوي على مادة مانعة للتسرب وحوامل ودعامات تركيب وتثبيت. قم مسبقاً بوضع شريط الغلق ومنع التسرب على جميع نطاقات فتحة التثبيت على سطح تركيب الموقد. انظر الشكل رقم 07. تمنع المادة المانعة للتسرب تسرب ودخول سائل إلى داخل فتحة التركيب.
ملحوظة: لا تستخدم السليكون أو أي نوع أخر من المواد اللاصقة لتثبيت موقد الطهي المسطح ولصقه بقطعة الأثاث المخصصة لذلك. يجب أن يكون من السهل إزالة موقد الطهي المسطح في حالة الرغبة في إصلاحه.
بالنسبة لمواقد الطهي المسطح ذات المسند من نوعية PAC، ليس من الضروري تثبيتها في سطح التركيب. لكن يجب عمل ثقب على سطح التركيب قطره حوالي 40 مم في المنطقة الخلفية من ناحية اليمين في موقد الطهي المسطح لتثبيت أنبوب التغذية بالغاز وكابل التيار الموصل للتيار الكهربي.

خطافات ودعامات التثبيت على سطح التركيب

قبل إدخال موقد الطهي المسطح في فتحة التثبيت على سطح التركيب، يجب وضع خطافات ودعامات التثبيت، المزودة مع الجهاز، على الفتحات الخاصة ببراغي التثبيت كما هو موضح في الشكل 08B . قم بوضع وإدخال لسان التحديد في دعامة التركيب في مقطع التحديد في دعامة التركيب على الغطاء الخلفي. ثبت براغي التثبيت بالشكل الكافي الذي يضمن وضع دعامة التركيب في مكانها كما يسمح بالتحريك المستعرض. حافظ على إبقاء دعامات التركيب موجهة ناحية داخل سطح التركيب أثناء إدخال موقد الطهي المسطح في ثقب التركيب والتثبيت. بعد إدخال موقد الطهي المسطح في فتحة التركيب والتثبيت، قم بتحريك خطافات ودعامات التركيب ناحية الخارج تحت سطح التركيب، كما هو موضح في الشكل 08B . بعد القيام بذلك، ثبت خطافات ودعامات التركيب بربط براغي التثبيت، حتى تشعر بمقاومة خفيفة أثناء تثبيتها، مع ضرورة التأكد من أنه قد تم تثبيت الموقد بشكل قوى وثابت. محاولة تثبيت البراغي بشكل مبالغ فيه قد يتسبب في أضرار لموقد الطهي المسطح.
بعد تثبيت موقد الطهي، قم بإزالة بقايا المادة المانعة للتسرب عن طريق استخدام أحد القواطع (كتر)، انظر الشكل 09.

تركيب موقد الطهي مع درج متحرك تحته.

قم بإزالة درج قطعة الأثاث وابدأ في عملية تركيب موقد الطهي المسطح كما هو موضح هنا في الأعلى. بعد القيام بذلك، قم بوضع حاجز، مثل منضدة خشبية أو نوعية أخرى، بين درج موقد الطهي المسطح وبين درج قطعة الأساس. تأكد من أن المسافة التي تسمح بمرور الهواء هي على الأقل 5 مم بين السطح السفلى لدرج موقد الطهي المسطح وبين سطح الفاصل (الحاجز)، للسماح بمرور الهواء. يسمح هذا الحاجز بتجنب تعريض الأشخاص والأشياء للأضرار والتلفيات في حالة اللمس العرضي للغطاء السفلى لموقد الطهي المسطح.

<u>التهوية</u>

يجب أن يسمح مكان المطبخ بوجود تهوية كافية وفقاً لما هو مطلوب من المرسوم الوزاري 21\041993 .
يجب أن تضمن هذه التهوية وجود تبادل صحيح لغازات الاحتراق إضافة إلى دوران للهواء، كما يجب أن يسمح بالحفاظ على درجة حرارة العمل في الحدود الآمنة المسموح بها.



<u>الأعطاب التشغيلية</u>

عند وجود أي عطب تشغيلي مما سيلي ذكره يجب طلب تدخّل فني متخصص:
- شعلات لهب لها أطراف صفراء اللون
- بقايا ورواسب دخان على قاع إناء الطهي.
- صعوبة في إشعال شعلة الموقد.
- شعلة الموقد لا تبقى مشتعلة.
- انطفاء شعلة الموقد.
- صعوبة في لف الصمامات.

ملحوظة:
قم دورياً وبانتظام بالتأكد من عمل الصمامات والترموستاتات والمُبدِّلات بالشكل الصحيح.
في حالة وجود عطب تشغيلي من هذا الأنواع، يجب فوراً الاتصال بأقرب مركز تقديم خدمة الدعم الفني مصرّح له ومؤهل للقيام بذلك.

<u>تعليمات وإرشادات التركيب</u>

تنبيه:
يجب أن تتم عملية التركيب وعملية تقديم الدعم الفني فقط وحصرياً على يد طاقم عمل مؤهل ومصرّح له القيام بمثل هذه العمليات.
اقرأ تعليمات وإرشادات الأمن والسلامة الموجودة في هذا الكتيب قبل البدء في استخدام هذا المنتج.
يمكن أن تتسبب أية عمليات تركيب أو ضبط أو معايرة أو صيانة أو مساعدة خاطئة في أضرار وتلفيات غاية في الخطورة للأشخاص والأشياء.

يجب تركيب هذا المنتج بالطريقة المنصوص عليها في كتيب إرشادات وتعليمات تركيب هذا المنتج بالشكل الذي يتطابق ويتوافق مع القواعد الإقليمية والقوانين والضوابط المحلية المعمول بها في هذا المجال.
انتبه: لا تستخدم موقد الطهي المسطح بأي حال من الأحوال وتحت أي ظرف لتسخين المسكن أو البيئة التي تحيط به.

<u>أبعاد مكان تركيب وإدخال الجهاز</u>
تم تحديد الأبعاد الخارجية وأبعاد صندوق تركيب الجهاز في الشكل 06
(06A: PI-L II 90 / PD-90, 06B: PI 70 / PC 70, 06C: PI-L II 60 / PD 60 / PC 60 / PI-ST 60, 06D: PFT-70, 06E: PF-70, 06F: PFT-60, 06G: PF-60 06H: PI-DOM II, 06I: PI-NC30 / PC-DOM, 06L: PAC 30, 06M: PAC 60, 06N: PAC 90. 06P: PI-45. 06S: PD-75.
هــــــام: يجب أن تكون جميع قطع الأثاث المنزلي الموجودة في المطبخ محمية بمادة مضادة للحرائق وفقاً لما هو منصوص عليه ومطلوب من قبل التوجيهات الأوروبية.

<u>وضع موقد الطهي المسطح</u>



- في حالة لف المقبض بسرعة وتحويله من وضعية الاشتعال القصوى إلى الوضعية الدنيا، فإن الشعلة يمكن أن تنطفئ. خاصة إذا كان الموقد بارداً. في هذه الحالة، قم بعمل ما هو محدد ومذكور في الفصل الخاص بمعايرة الحد الأدنى.
- لا يجب أن تتجاوز الشعلة سطح قاع وعاء الطهي.

الصيانة والنظافة

النظافة والعناية بالجهاز

انتبه: لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار لتنظيف الجهاز.
لا تستخدم مواد خشنة كاشطة أو أية سكاكين تنظيف معدنية مسننة لتنظيف سطح أو جدران موقد الطهي المسطح.

قم بإطفاء شعلات المواقد ووحدات التسخين ثم انتظر بعد ذلك حتى تبرد جميع المكونات قبل لمسها أو تنظيفها.
انتبه بشكل أكبر لشبكات الطهي.
نظف موقد الطهي المسطح بحرص وعناية. انتبه حتى تتجنب الإصابة بحروق البخار في حالة استخدام إسفنجة تنظيف رطبة أو قطعة قماش، لتنظيف بقايا الطهي، عندما تلامس الأسطح الساخنة. يضاف إلى ذلك أن بعض مساحيق التنظيف تتسبب في أدخنة ضارة بالصحة عند ملامستها للأسطح الساخنة.

تنظيف شعلات المواقد

قم بنزع الأجزاء القابلة لذلك ثم قم بغمسها في الماء الساخن والصابون لمدة 10 دقائق. في حالة وجود قشور ترسيبية كثيرة وقوية، يمكن إزالة هذه القشور باستخدام إسفنجة تنظيف غير كاشطة، ثم قم بعد ذلك بشطف هذه الأجزاء مع ضرورة التأكد من أن جميع الثقوب مفتوحة وخالية من البقايا الترسيبية. انظر الشكل رقم 04.
انتبه: بعد تنظيف شعلة الموقد ثنائي التاج، قم بوضعه بالشكل الصحيح؛ شكل "A" الوضعية الصحيحة، شكل "B" الوضعية غير الصحيحة. انظر الشكل رقم 05.

تنظيف السطح

استخدم قطعة قماش رطبة مبللة بمنظف غير كاشط، ثم قم بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة جافة لتنظيف السطح. في حالة وجود قشور ترسيبية قوية، استخدم قطعة أسفنج مصنوعة من البلاستيك أو ما شابهه مع بعض الماء الساخن والخل.

بسبب وجود مجموعة كبيرة ومتنامية من منتجات التنظيف كل عام في الأسواق، أصبح من غير الممكن القيام بتحديد قائمة بمنتجات التنظيف المناسبة لاستخدامها في المطبخ. اقرأ بعناية تعليمات وإرشادات المنتج للتأكد من إمكانية استخدام هذا المنظف أو ذاك. إضافة إلى ذلك وللتأكد من المنظف، يكفي استخدام قليل من المنتج ووضعه على مكان صغير وفي منطقة مخفية من المطبخ. قم بفرك المنتج برفق ولاحظ عدم تسببه في أية خدوش على الأسطح وأنه لم يقوم بإزالة ألوانها. يعد القيام بهذه العملية أمراً مهماً في الأسطح المغطاة بمينا البورسلين والأسطح اللامعة والأسطح المطلية أو البلاستيكية.



14) يجب حراسة ومراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
15) يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 أعوام ومن قبل الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الحسية أو الحركية ولا من قبل من ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافيين، بشرط أن يكونوا تحت ملاحظة ومراقبة أحد الأشخاص البالغين العارفين بكيفية استخدام الجهاز بالشكل الأمن والمتفهمين للأخطار المحتملة المتعلقة باستخدام الجهاز. لا يجب على الأطفال اللعب بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بأية عمليات تنظيف أو صيانة دون أن يكونوا تحت المراقبة والتوجيه.
من المناسب إبقاء الأطفال بعيدين بالقدر الكافي عن الجهاز أثناء استخدامه.

أدوات الطهى

حتى تستفيد من عملية الطهي بأفضل قدر ممكن، قم باختيار أدوات طهي لها قاع مسطح وله سمك معين وناعم وأسطحه الجانبية مستقيمة وأن يكون لها قُطر مساوي للموقد الذي يتم استخدامه.

يقلل استخدام أدوات مناسبة من الوقت المطلوب للطهي كما يقلل من استهلاك طاقة التسخين، الأمر الذي يؤدى في النهاية إلى الحصول على عملية طهي متساوية، شكل 03.
تذكر استخدام أدوات ذات قاع مستوي وبها مقبض سهل الإمساك به ويبقى معتدل الحرارة. لتجنب التعرض إلى الإصابة بالحروق، ولحالات اشتعال المواد القابلة للاشتعال والتي قد تطفح، لا تقم بوضع المقبض ناحية شعلة موقد آخر أثناء اشتعاله. لكن ضعها ناحية الجانب الخارجي أو في الناحية الخلفية للجهاز. لا تضعها أبداً ناحية الحجرة، لأن ذلك قد يعرضها للوقوع بسهولة أو قد يجعلها سهلة الإمساك من قبل الأطفال.

ملاحظات لاستخدام أواني الطهي
نحن ننصح باستخدام مقاسات أواني الطهي التالية لكل نوع من المواقد أو صفائح التسخين:

نوع الموقد	قطر القدر أو الوعاء
مساعد (1.0 كيلوات)	من قطر 8.0 سم حتى قطر 15.0 سم
شبه سريع (1.75 كيلوات)	من قطر 15.0 سم حتى قطر 20.0 سم
سريع (3.0 كيلوات)	من قطر 20.0 سم حتى قطر 22.0 سم
قرص مزدوج (3500 وات)	من قطر 20.0 سم حتى قطر 22.0 سم
شعلة سمك (2.9 كيلوات)	حد أقصى 32.0 سم x 14.0 سم
BTC (3.8 كيلوات)	من قطر 20.0 سم حتى قطر 22.0 سم
مزدوج (1-4.5 كيلوات)	من قطر 20.0 سم حتى قطر 22.0 سم
لوحة كهربائية الساخنة (2.0 كيلوواط)	من 18.0 سم إلى 20.0 سم Ø
لوحة كهربائية الساخنة (1.5 كيلوواط)	من 12.0 سم إلى 15.0 سم Ø
لوحات كهربائية انظر الشكل. 03	
للمواقد، أنظر الشكل 03/A	

ملاحظات حول استخدام شعلات المواقد التي تعمل بالغاز:
- شعلة الموقد التي يتم معايرتها بالشكل الصحيح والتي فتحاتها نظيفة تشتعل في ثوان قليلة. باستخدام الغاز الطبيعي، تصبح الشعلة مائلة للون الأزرق وشكلها مخروطي مركزي أكثر كثافة.
- باستخدام غاز البترول المسال GPL ، يصبح مستوى وجود بعض النقاط الخفيفة المائلة للون الأصفر أمر مقبول. هذا يعتبر أمر طبيعي ولذلك ليس من الضروري القيام بعمل معايرة للجهاز.



تعليمات وإرشادات خاصة بموقد الطهى المسطح

الإشعال وضبط ومعايرة شعلة موقد الغاز

بالنسبة للموديلات المزودة بخاصية الإشعال الأوتوماتيكي تحت المقبض، ضع إناء الطهي فوق شبكة شعلة الموقد. اضغط ثم لف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة، حتى ضبطه على وضعية التشغيل القصوى – النجمة. سيسمع صوت شرارة الاشتعال ثم بعد ذلك اشتعال الموقد ، شكل 01، (جميع شعلات موقد الطهي المسطح في حالة تشغيل أحد المقابض). استمر في الضغط على المقبض حتى إتمام عملية الاشتعال الكلى لشعلة الموقد. بعد إتمام عملية الاشتعال، ضع المقبض على الوضعية التي ترغب فيها، شكل 02.

بالنسبة للموديلات المزودة سواء بخاصية الاشتعال الإلكترونية أو خاصية الأمان، اتبع نفس الإجراء السابق الموضح أعلاه.
لكن سيجب عليكم الاستمرار في الضغط على المقبض لمدة 5 ثوان على الأقل، حتى تسمح بالتسخين الكافي للمزدوج الحراري. اترك المقبض، والذي بعد تركه يجب أن تبقى شعلة الموقد مشتعلة.

انتبه:

1) لا تقم بتخزين أو استخدام البنزين أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال بالقرب من هذا الجهاز أو أي جهاز أخر.
2) لا تستخدم أبداً هذا المنتج لتسخين البيئة أو الحُجرة (غرفة).
3) لا تعيق مرور تدفق غاز الاحتراق ولا هواء التبريد، فلا تقم بغلق فتحات تهوية المكان أو الأنابيب الموجودة في الجهاز. حيث يتسبب ذلك في خلل في تشغيل الجهاز مع زيادة في ثاني أكسيد الكربون إلى مستويات غير أمنة.
4) يؤدى استخدام موقد طهي مسطح في عملية الطهي إلى إنتاج حرارة ورطوبة في المكان الذي سيتم تركيب الجهاز فيه. استخدم الجهاز بالطريقة التي تضمن فيها وجود تهوية جيدة للمطبخ. حافظ على بقاء فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة وإلا قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط).
5) يمكن لاستخدام الجهاز بشكل مستمر أن يتطلب بالضرورة إلى توفير تهوية إضافية، ويمكن القيام بذلك عن طريق فتح شباك أو بزيادة قوة الشفاط التشغيلية.
6) في حالة انطفاء الشعلة ذاتياً، قم فوراً بغلق محبس شعلة الغلق. في حالة وجود رائحة غاز قوية، قم بفتح الشباك وانتظر لمدة 5 دقائق قبل إعادة إشعال الموقد من جديد.
7) تأكد من أن جميع المقابض موجودة في وضعية "الصفر"، قبل البدء في عملية توصيل الغاز إلى الجهاز.
8) قبل القيام بعملية التركيب، تأكد من أن الشروط والحالات المحلية الخاصة بتوزيع الغاز (الطبيعي أو ضغط الغاز) تتوافق وحالة ضبط ومعايرة الجهاز.
9) توجد شروط وحالات الضبط الخاصة بهذا الجهاز في لاصقة البيانات (أو على لوحة بيانات الجهاز).
10) هذا الجهاز غير موصل بجهاز تفريغ لنواتج عملية الاحتراق. لذلك يجب تركيب هذا الجهاز وتقريبه بالشكل الذي يتوافق وقواعد التركيب المعمول بها في هذا الشأن. يجب الانتباه جيداً وبشكل خاص إلى المتطلبات والشروط التي يتم تطبيقها فيما يخص عملية التهوية.
11) أثناء الاستخدام، انتبه جيداً كي لا تلمس الأجزاء الساخنة.
12) يمكن أن تكون الأجزاء القريبة من الشعلات والفرن ساخنة جداً أثناء استخدام الجهاز.
من المناسب إبقاء الأطفال بعيدين بالقدر الكافي عن الجهاز.
13) هذه الجهاز غير مخصص ليُستخدم من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الحركية ولا من قبل من ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافيين، إلا أن يكونوا تحت ملاحظة ومراقبة أحد الأشخاص البالغين العارفين بكيفية استخدام الجهاز وذلك تحقيقاً لعنصري الأمن والسلامة.



مواقد الطهي المسطح
يتم تركيبها تعمل بالغاز



الموديل PI-L II /PD/PC/PI-ST 60, PI-L II /PD 90, -
PI/PC 70, PFT-70, PF-70, PFT-60, PF-60, PI-45, PI-DOM II, PI-NC30, PC-DOM, PAC 90 – 60 – 30, PD-75

ETICHETTA PRODOTTO

تعليمات للاستخدام والتركيب والصيانة

هام: يجب حفظ هذا الكتيّب.

تعليمات السلامة المهمة

اقرأ ثم اتبع جميع تعليمات وإرشادات الاستخدام قبل استخدام هذا الجهاز،
لتجنب التعرض لخطر نشوب الحرائق أو التعرض للصدمات الكهربائية أو لأضرار شخصية أو لأضرار وتلفيات تصيب الجهاز نفسه نتيجة لسوء استخدامه.

تم تصنيع الجهاز بالشكل الذي يتوافق مع التوجيهات الأوروبية 2009/142/CE (غاز)، و 2006/95/CE (الجهد المنخفض) ، و 2004/108/CEE (التوافق الكهرومغناطيسي).

9880017000-AR-041214.doc